Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Venerdì, 3 dicembre 1982 SI PUBBLICA NEL POMERIGGIO DI TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI E DECRETI - CENTRALINO 65101
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI, 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 80

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 10 settembre 1982, n. 889.

Attuazione delle direttive comunitarie n. 72/462 relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi nonché n. 77/96 relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina.

SOMMARIO

LEGGI E DECRETI

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 10 settembre 1982, n. **889.**

Attuazione delle direttive comunitarie n. 72/462 relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza da Paesi terzi nonché n. 77/96 relativa alla ricerca delle trichine all'importazione da Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Vista la legge 9 febbraio 1982, n. 42, recante delega al Governo ad emanare norme per l'attuazione delle direttive della Comunità economica europea;

Viste le direttive del Consiglio CEE n. 72/462 del 12 dicembre 1972, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria all'importazione di animali delle specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai Paesi terzi e n. 77/96 del 21 dicembre 1976, concernente la ricerca delle trichine all'importazione dai Paesi terzi di carni fresche provenienti da animali domestici della specie suina;

Considerato che in data 29 giugno 1982, ai termini dell'art. 1 della legge 9 febbraio 1982, n. 42, è stato inviato lo schema del presente provvedimento ai Presidenti della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica per gli adempimenti ivi previsti;

Tenuto conto delle osservazioni formulate in sede parlamentare;

Considerato che risulta così completato il procedimento previsto dalla legge di delega;

Sulla proposta del Ministro per il coordinamento interno delle politiche comunitarie, di concerto con i Ministri degli affari esteri, del tesoro, della sanità e di grazia e giustizia;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 30 agosto 1982;

EMANA

il seguente decreto:

Art. 1.

Le norme del presente decreto disciplinano le importazioni in Italia dai Paesi terzi di:

animali domestici da allevamento, da produzione o da macello della specie bovina e suina;

carni fresche di animali domestici appartenenti alle specie bovina, suina, ovina e caprina nonché di solipedi domestici.

Le norme del presente decreto non si applicano:

a) agli animali provenienti da Paesi terzi confinanti con l'Italia introdotti nel territorio nazionale in prossimità della frontiera per ragioni di pascolo o di lavoro temporanei.

L'introduzione di tali animali resta regolata dagli appositi accordi stipulati con i Paesi interessati;

b) alle carni contenute nei bagagli personali dei viaggiatori destinate al loro consumo personale nonché alle carni che formano oggetto di piccole spedizioni inviate a privati e prive di qualsiasi carattere commerciale, purché la quantità trasportata non superi un chilogrammo per persona e a condizione che provengano da un Paese terzo compreso nell'elenco di cui all'art. 3 e per il quale non siano stati adottati divieti all'importazione ai sensi dell'art. 25;

c) alle carni destinate al consumo del personale e dei passeggeri che si trovano a bordo di mezzi di trasporto che effettuano trasporti internazionali, a condizione che tali carni non vengano scaricate dai mezzi di trasporto.

Queste carni possono essere scaricate per essere trasferite ad un altro mezzo di trasporto che effettua trasporti internazionali; il trasferimento deve avvenire sotto controllo doganale.

Qualora per altre esigenze particolari sia necessario lo scarico di dette carni, le stesse devono essere distrutte sotto controllo doganale e dell'autorità sanitaria competente per territorio.

I rifiuti di cucina scaricati dai mezzi di trasporto internazionali devono essere sempre distrutti sotto controllo dell'autorità sanitaria competente per territorio.

Art. 2.

Ai fini del presente decreto si applicano le definizioni di cui alla legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Inoltre si intende per:

a) veterinario ufficiale: il veterinario designato dall'autorità centrale competente di un Paese terzo e per l'Italia i veterinari di confine, porto e aeroporto di cui all'art. 45 del decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320;

b) Paese destinatario: lo Stato membro a destinazione del quale sono spediti animali o carni fresche provenienti da un Paese terzo;

c) Paese terzo: Paese non appartenente alla Comunità economica europea;

d) importazione: l'introduzione in Italia di animali o di carni fresche provenienti da Paesi terzi;

e) azienda: il complesso agricolo, industriale o commerciale ufficialmente controllato, situato nel territorio di un Paese terzo, nel quale sono tenuti o allevati abitualmente animali da allevamento, da produzione o da macello;

f) animali da macello: gli animali delle specie bovina e suina destinati ad essere condotti direttamente al macello subito dopo l'arrivo in Italia;

g) animali da allevamento o da produzione: gli animali delle specie bovina e suina diversi da quelli menzionati alla lettera *e*), in particolare quelli destinati all'allevamento, alla produzione di latte o di carne o al lavoro;

h) allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi: l'allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato *A*, capitolo I;

i) allevamento bovino ufficialmente indenne da brucellosi: l'allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate all'allegato *A*, capitolo II, sezione *A*, punto 1;

l) allevamento bovino indenne da brucellosi: l'allevamento bovino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato *A*, capitolo II, sezione *B*, punto 2;

m) animale della specie suina indenne da brucellosi: l'animale della specie suina che risponde alle condizioni indicate nell'allegato *A*, capitolo II, sezione *B*, punto 1;

n) allevamento suino indenne da brucellosi: l'allevamento suino che risponde alle condizioni indicate nell'allegato *A*, capitolo II, sezione *B*, punto 2;

o) zona indenne da epizoozia: zona in cui, in base a constatazioni ufficiali, gli animali non risultano essere stati colpiti da nessuna delle malattie contagiose dell'elenco stabilito dal Ministro della sanità con propria ordinanza in conformità a quanto disposto dalla lettera *m*) dell'art. 2 della direttiva n. 72/462/CEE;

p) carni: tutte le parti adatte al consumo umano degli animali domestici delle specie bovina, suina, ovina e caprina, nonché dei solipedi domestici;

q) carni fresche: carni che non hanno subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione, eccezion fatta per l'azione del freddo comunque applicata e comprendendo quindi in tale dizione anche le carni congelate;

r) carcassa: il corpo intero di un animale da macello dopo dissanguamento, eviscerazione, asportazione delle estremità degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso, della testa, della coda e delle mammelle e inoltre, per i bovini, ovini, caprini e solipedi, dopo scuoiamento;

s) frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa definita alla lettera *r*), anche se sono in connessione naturale con la carcassa;

t) visceri: le frattaglie che si trovano nella cavità toracica, addominale e pelvica, compresi la trachea e l'esofago;

u) mezzi di trasporto: parti riservate al carico negli autoveicoli, nei veicoli su rotaia, nei mezzi di trasporto aerei, nonché le stive delle navi o i contenitori per il trasporto terrestre, marittimo ed aereo;

v) partita: quantità di carni o numero di animali accompagnati dallo stesso certificato;

w) stabilimento: macello, laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero situato al di fuori del macello o del laboratorio di sezionamento, riconosciuti in conformità dell'art. 12;

z) esame trichinoscopico: esame per accertare la presenza di trichine nelle carni fresche degli animali della specie suina.

Art. 3.

È autorizzata l'introduzione nel territorio nazionale di animali delle specie bovina e suina nonché di carni fresche dai Paesi terzi indicati nell'elenco di cui all'allegato *F* in uno con le categorie di carni fresche e di animali per i quali è consentita l'importazione.

Il Ministro della sanità modifica con propri decreti l'elenco dei Paesi di provenienza in conformità di quanto previsto all'art. 3 della direttiva n. 72/462/CEE, in conseguenza delle modifiche o integrazioni introdotte con la procedura dell'art. 30 della stessa direttiva.

Art. 4.

Le condizioni di polizia sanitaria per l'importazione degli animali delle specie bovina e suina dai Paesi terzi sono quelle previste dagli accordi veterinari in materia e dalle autorizzazioni di cui all'art. 23 della legge 30 aprile 1976, n. 397, oltre quelle stabilite dal presente decreto.

Il Ministro della sanità modifica le condizioni di polizia sanitaria in conformità alle modifiche e integrazioni introdotte con la procedura dell'art. 29 della direttiva n. 72/462/CEE.

Tali modifiche possono comprendere deroghe alle disposizioni di cui all'allegato *A*, capitolo II, sezione *A*, in materia di brucellosi.

Art. 5.

L'introduzione nel territorio nazionale per l'importazione da un Paese terzo in Italia o per l'ulteriore inoltro verso un altro Stato membro è consentita a condizione che:

1) gli animali abbiano soggiornato nel territorio o in una parte del territorio del Paese terzo compreso nell'elenco di cui all'art. 3:

a) da almeno 6 mesi prima del giorno del carico, se si tratta di animali da allevamento o da produzione;

b) da almeno 3 mesi prima del giorno del carico, se si tratta di animali da macello.

Qualora gli animali di cui alle precedenti lettere *a)* e *b)* siano di età inferiore, rispettivamente, a 6 o a 3 mesi, essi devono aver soggiornato in tale territorio sin dalla nascita;

2) gli animali siano scortati da un certificato sanitario rilasciato da un veterinario ufficiale del Paese terzo speditore il giorno del carico.

Il certificato deve:

a) essere redatto in lingua italiana e, nel caso in cui gli animali debbano essere inoltrati in un altro Stato membro, anche nella lingua di tale Stato;

b) accompagnare gli animali fino a destino;

c) essere in esemplare originale;

d) essere composto da un solo foglio;

e) essere rilasciato per un solo destinatario;

f) attestare che gli animali rispondono alle condizioni sanitarie stabilite dall'art. 4.

Il certificato sanitario deve essere conforme al modello stabilito in conformità a quanto previsto dal paragrafo 2 dell'art. 11 della direttiva n. 72/462/CEE, secondo la procedura di cui all'art. 29 della stessa.

Il certificato sanitario deve, in seguito al controllo sanitario all'importazione, essere timbrato dal veterinario di confine, in modo che risulti chiaramente che gli animali sono stati ammessi o respinti.

Art. 6.

Gli animali delle specie bovina e suina in provenienza da Paesi terzi, prima di essere introdotti nel territorio nazionale, devono essere sottoposti presso un posto veterinario di confine, porto o aeroporto, abilitati con decreto del Ministro della sanità al traffico internazionale degli animali delle suddette specie, ad un controllo sanitario effettuato da un veterinario ufficiale, avvisato, con anticipo di almeno 2 giorni feriali, prima dell'arrivo degli animali, da parte dell'importatore o del suo mandatario.

I veterinari di confine vietano l'introduzione nel territorio nazionale degli animali quando al controllo sanitario risulti che:

a) gli animali provengono dal territorio o da una parte del territorio di un Paese terzo che non sia iscritto nell'elenco di cui all'art. 3;

b) gli animali sono affetti o sospetti di essere affetti o contaminati da una malattia contagiosa;

c) le condizioni previste dal presente decreto e dai suoi allegati non sono state osservate dal Paese terzo esportatore;

d) il certificato sanitario che accompagna gli animali non risponde alle condizioni previste al punto 2) dell'art. 5.

Qualora l'introduzione degli animali sia stata vietata per i motivi indicati nel comma precedente, il Ministro della sanità adotta le misure che ritiene necessarie.

Tali misure possono comportare:

a) la quarantena, qualora vi sia il sospetto che gli animali siano affetti o sospetti di essere affetti o contaminati da malattie contagiose; durante la quarantena possono essere disposti accertamenti diagnostici di laboratorio per escludere la presenza di tali malattie;

b) il mantenimento sotto controllo, in attesa della regolarizzazione del certificato sanitario, nel caso che l'esportatore, l'importatore o il loro mandatario ne facciano richiesta;

c) il respingimento degli animali che non possono essere ammessi alla importazione, quando non vi si oppongono motivi di polizia veterinaria ed il Paese speditore o, eventualmente, il Paese di transito autorizzino entro 24 ore la rispedizione;

d) la macellazione degli animali con la indicazione del macello da utilizzare a tal fine;

e) l'abbattimento e la distruzione dell'intera partita degli animali quando al controllo venga constatata o sospettata l'esistenza di una delle seguenti malattie epizootiche:

per i bovini, afta epizootica e peste bovina;

per i suini, afta epizootica, pesti suine classica ed africana, malattia vescicolare dei suini e morbo di Teschen.

Le misure di cui alle lettere *a*), *b*), *c*), *d*), *e*) del precedente comma possono essere applicate anche nel caso in cui gli animali provenienti da un Paese terzo debbono transitare attraverso il territorio nazionale per esser destinati ad un altro Stato membro.

Gli animali destinati a un altro Stato membro che hanno subito con esito favorevole il controllo sanitario di cui al precedente primo comma devono essere avviati verso il Paese destinatario sotto controllo doganale e senza rottura di carico durante il percorso dalla frontiera di entrata alla frontiera di uscita.

Gli animali che hanno subito con esito favorevole il controllo sanitario di cui al precedente primo comma e che sono destinati all'importazione in Italia sono sottoposti alla frontiera o a destinazione o in un altro posto designato dal Ministero della sanità a controlli complementari necessari per verificare se le prescrizioni del presente decreto, comprese le condizioni particolari di cui al precedente art. 4 e di cui all'art. 25 della legge 30 aprile 1976, n. 397, sono state osservate.

Nel caso che i controlli sanitari alla frontiera non siano favorevoli, tutte le spese relative all'applicazione delle misure previste dal presente articolo, ivi comprese la macellazione e la distruzione degli animali, sono a carico dello speditore, dal destinatario o del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato.

Sono parimenti a carico del destinatario le spese relative ai controlli complementari di cui al precedente settimo comma.

Art. 7.

Gli animali da macello destinati all'Italia che siano stati trovati rispondenti alle norme fissate dal presente decreto devono essere avviati direttamente dal confine al macello di destinazione ove, conformemente alle esigenze di polizia veterinaria, saranno macellati entro i tre giorni feriali successivi all'arrivo.

Per motivi di polizia veterinaria il Ministro della sanità può designare il macello o i macelli cui gli animali devono essere avviati.

Art. 8.

Ferme restando le disposizioni del precedente art. 3, l'introduzione di animali delle specie bovina e suina è autorizzata soltanto da Paesi terzi:

a) indenni dalle seguenti malattie cui sono recettivi gli animali:

da dodici mesi, da peste bovina, afta epizootica da virus esotici, da pleuropolmonite contagiosa dei bovini, da peste suina africana, da paralisi contagiosa dei suini (morbo di Teschen);

da sei mesi, da febbre catarrale ovina (blue tongue) e da stomatite vescicolare contagiosa;

b) in cui non siano state effettuate, da dodici mesi, vaccinazioni contro le malattie di cui alla lettera *a*), primo alinea, ed alle quali questi animali sono recettivi.

Il Ministro della sanità può consentire a determinate condizioni, in deroga alle disposizioni del precedente comma, l'importazione:

a) di animali provenienti da una parte del territorio di un Paese terzo indenne dalle malattie di cui alla precedente lettera *a*);

b) di animali provenienti da un Paese terzo o da una parte di un Paese terzo in cui siano state praticate vaccinazioni contro una o più delle malattie indicate alla lettera *a*), primo alinea, del precedente comma.

Art. 9.

L'inoltro degli animali destinati all'importazione in Italia dovrà avvenire alle condizioni di cui al primo e al secondo paragrafo dell'art. 26 della legge 30 aprile 1976; n. 397.

Art. 10.

Le carni fresche in importazione da un Paese terzo devono provenire da animali che abbiano soggiornato nel territorio o in una parte del territorio di un Paese compreso nell'elenco di cui all'art. 3, almeno tre mesi prima della loro macellazione o dalla nascita se trattasi di animali di età inferiore a tre mesi.

Ferme restando le disposizioni dell'art. 3, l'introduzione nel territorio nazionale di carni fresche da un Paese terzo è consentita solo da Paesi:

a) indenni da 12 mesi dalle seguenti malattie contagiose cui sono recettivi gli animali da cui provengono le carni: peste bovina, afta epizootica da virus esotici, peste suina africana, paralisi contagiosa dei suini (morbo di Teschen);

b) in cui non siano state effettuate, da 12 mesi, vaccinazioni contro le malattie di cui alla lettera *a*) e alle quali sono recettivi gli animali da cui provengono le carni.

Il Ministro della sanità può consentire a determinate condizioni, in deroga alle disposizioni del precedente secondo comma, l'importazione:

a) di carni fresche ottenute da animali provenienti da una parte di un Paese terzo indenne dalle malattie di cui alla lettera *a*) del precedente secondo comma;

b) di carni fresche provenienti da Paesi terzi o da una parte del territorio di detti Paesi in cui siano praticate le vaccinazioni contro una o più delle malattie di cui alla lettera *a*) del precedente secondo comma.

Art. 11.

Le condizioni zoosanitarie per l'introduzione nel territorio nazionale di carni fresche in provenienza da Paesi terzi sono quelle previste dagli accordi veterinari in materia e dalle autorizzazioni di cui all'art. 25 della legge 29 novembre 1971, n. 1073.

Il Ministro della sanità con proprie ordinanze modifica le condizioni zoosanitarie per effetto delle modifiche od integrazioni introdotte con la procedura dell'art. 29 della direttiva n. 72/462/CEE.

Art. 12.

Per essere ammesse all'importazione le carni fresche provenienti da un Paese terzo, compreso nell'elenco di cui all'art. 3, devono provenire da stabilimenti (macelli e laboratori di sezionamento) e da depositi frigoriferi situati fuori dal macello, ufficialmente riconosciuti idonei dalle competenti autorità del Paese terzo ad esportare nella Comunità economica europea.

Detto riconoscimento è subordinato al rispetto delle seguenti condizioni:

a) conformità alle prescrizioni di cui all'allegato *B*;

b) controllo permanente da parte di un veterinario ufficiale del Paese terzo.

Per ogni Paese terzo vengono pubblicizzati da parte del Ministero della sanità gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti idonei (macelli, laboratori di sezionamento, depositi frigoriferi situati fuori del macello) con la indicazione della denominazione, della sede e del numero di riconoscimento veterinario.

Qualora si tratti di carni fresche suine va precisato negli elenchi se lo stabilimento è stato approvato e autorizzato per la ricerca delle trichine o per l'esecuzione del trattamento delle carni mediante il freddo.

Tali elenchi possono essere modificati o integrati in conformità a quanto previsto dall'art. 4 della direttiva n. 72/462/CEE.

Art. 13.

Le carni fresche in provenienza dai Paesi terzi devono:

a) essere presentate all'importazione in carcasse, eventualmente sezionate in mezzene per i suini, in mezzene e quarti per i bovini e i solipedi, a condizione che sia possibile ricostituire la carcassa di ciascun animale;

b) essere state ottenute in un macello riconosciuto e controllato in conformità dell'art. 12 ed iscritto negli elenchi di cui allo stesso articolo;

c) provenire da un animale da macello che, in conformità dell'allegato *B*, capitolo V, sia stato sottoposto a un'ispezione sanitaria ante mortem da un veterinario ufficiale e sia stato giudicato idoneo alla macellazione secondo le disposizioni del presente decreto, ai fini dell'esportazione verso l'Italia;

d) essere state trattate in condizioni igieniche in conformità dell'allegato *B*, capitolo VI;

e) essere sottoposte, in conformità dell'allegato *B*, capitolo VII, ad un'ispezione sanitaria post mortem effettuata sotto la responsabilità ed il controllo diretti di un veterinario ufficiale e non aver presentato alcuna alterazione, con eccezione di lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, di malformazioni o di alterazioni localizzate, per quanto sia costatato, se necessario per mezzo di appropriate analisi di laboratorio, che esse non rendano le carcasse e le frattaglie annesse inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

f) essere munite di bollo sanitario in conformità dell'allegato *B*, capitolo X;

g) essere state conservate, dopo l'ispezione post mortem, effettuata conformemente alle disposizioni di cui alla lettera *e*), in condizioni igieniche soddisfacenti e conformemente all'allegato *B*, capitolo XII, all'interno degli stabilimenti;

h) essere state trasportate conformemente all'allegato *B*, capitolo XIII, e maneggiate in condizioni igieniche soddisfacenti.

La bollatura ad inchiostro delle carni fresche deve essere effettuata mediante metilvioletto.

Altri tipi di coloranti possono essere autorizzati dal Ministro della sanità con proprio decreto, in conformità a quanto previsto dal paragrafo 3 dell'art. 17 della direttiva n. 72/462/CEE, secondo la procedura di cui all'art. 29 della medesima direttiva.

Nell'ispezione sanitaria post mortem di cui al primo comma, lettera *e*), il veterinario ufficiale può essere assistito da personale ausiliario posto sotto la sua autorità.

Questo personale ausiliario deve:

a) essere designato dall'autorità centrale competente del Paese speditore conformemente alle disposizioni vigenti;

b) avere una formazione idonea;

c) avere uno stato giuridico che ne garantisca l'indipendenza nei confronti dei responsabili degli stabilimenti;

d) non avere alcun potere di decisione sul risultato finale dell'ispezione sanitaria.

Art. 14.

In deroga alle disposizioni del primo comma dell'art. 13 è consentita l'importazione:

a) di mezzene, di quarti separati o di frattaglie conformi alle condizioni previste dai commi primo e secondo dell'art. 13 e provenienti da macelli riconosciuti e compresi negli elenchi di cui al secondo comma dell'art. 12;

b) di pezzature inferiori al quarto o di carni disossate provenienti da laboratori di sezionamento riconosciuti e compresi negli elenchi di cui al secondo comma dell'art. 12.

Oltre alle condizioni previste dai commi primo e secondo dell'art. 13, dette carni devono rispondere almeno alle seguenti condizioni:

essere sezionate e ottenute nel rispetto delle prescrizioni del capitolo VIII dell'allegato *B*;

essere state sottoposte al controllo da parte di un veterinario ufficiale, conformemente alle disposizioni del capitolo XI dell'allegato *B*;

rispondere, per quanto riguarda l'imballaggio alle disposizioni del capitolo XI dell'allegato *B*.

Può essere ammesso il sezionamento a caldo delle carni.

In tal caso devono essere rispettate le condizioni seguenti:

a) le carni devono essere trasportate direttamente dal locale di macellazione al locale di sezionamento. Questi due locali devono essere situati in uno stesso isolato ed essere sufficientemente vicini l'uno all'altro affinché le carni da sezionare possono essere trasferite, senza rottura di carico, da un locale all'altro, grazie ad una estenzione della rete aerea di guidovie dei locali di macellazione. Il sezionamento deve essere effettuato immediatamente;

b) subito dopo il sezionamento e l'imballaggio previsto, le carni devono essere trasportate nel locale frigorifero di cui all'allegato *B*, capitolo II, paragrafo 2, lettera *a*).

Art. 15.

Le carni fresche degli animali domestici della specie suina contenenti muscoli scheletrici (muscoli striati) devono, oltre che soddisfare alle condizioni di cui agli articoli 11, 12, 13 e 14 del presente decreto, essere state sottoposte, sotto il

controllo e la responsabilità di un veterinario ufficiale, ad un esame trichinoscopico, effettuato secondo uno dei metodi indicati nel capitolo I dell'allegato *E*, sull'animale intero o, in mancanza, su ogni mezzena, quarto o pezzo destinato ad essere esportato in Italia.

L'esame trichinoscopico deve essere effettuato in uno stabilimento riconosciuto idoneo ai sensi dell'art. 12 ed autorizzato ad eseguire tale esame conformemente al sesto comma del presente articolo.

L'esame deve essere praticato prima dell'apposizione del bollo sanitario, di cui al capitolo X dell'allegato *B*.

Se il risultato dell'esame è negativo, le carni fresche devono essere bollate immediatamente dopo il termine dell'esame conformemente al capitolo V dell'allegato *E*.

Nel caso in cui venga utilizzata la bollatura a inchiostro deve essere impiegato il metilvioletto o un altro colorante autorizzato ai sensi del secondo comma dell'art. 13.

Il riconoscimento e l'autorizzazione ad uno stabilimento ad eseguire l'esame trichinoscopico è subordinato, oltre alla conformità alle prescrizioni di cui all'art. 12, all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) disporre di locali e delle apparecchiature necessarie per la esecuzione dell'esame;

b) rispettare le esigenze del successivo penultimo comma e le disposizioni del capitolo V dell'allegato *E*;

c) disporre di personale qualificato per l'esecuzione dell'esame;

d) disporre di un laboratorio, nel caso si tratti di un macello conforme ai requisiti di cui al capitolo II, allegato *E*, e in grado di soddisfare alle disposizioni dei capitoli I-II-III-IV dell'allegato *E*.

In deroga alle disposizioni dei primi quattro commi del presente articolo, le carni fresche suine che non siano state sottoposte nel Paese terzo esportatore ad un esame trichinoscopico, possono essere ammesse all'importazione se sono state assoggettate ad un trattamento mediante il freddo conformemente alle norme del capitolo VI dell'allegato *E*, effettuato in uno stabilimento autorizzato. L'esecuzione di tale trattamento deve risultare da attestazione rilasciata da parte del veterinario ufficiale nei certificati di sanità che accompagnano le carni fresche.

Il riconoscimento e l'autorizzazione di uno stabilimento ad eseguire il trattamento mediante il freddo è subordinato al rispetto delle condizioni di cui al capitolo VI dell'allegato *E*.

Il Ministro della sanità può, con proprio decreto, autorizzare l'importazione di carni fresche suine che non siano state assoggettate nel Paese terzo esportatore né ad un esame trichinoscopico né ad un trattamento con il freddo, a condizione che siano sottoposte, a spese dell'importatore, ad un trattamento mediante il freddo, conformemente alle disposizioni del capitolo VI dell'allegato *E*, presso uno stabilimento posto in regime doganale e dotato delle installazioni frigorifiche necessarie.

Tali stabilimenti saranno abilitati dal Ministero della sanità e notificato alla commissione della Comunità economica europea.

Nei macelli autorizzati conformemente al precedente sesto comma, la macellazione dei suini le cui carni sono destinate alla esportazione verso l'Italia deve essere effettuata in locali o, in mancanza di questi, in tempi diversi da quelli in cui sono macellati i suini le cui carni hanno diversa destinazione, salvo il caso in cui le carni provenienti da questi suini siano sottoposte ad un esame trichinoscopico effettuato secondo gli stessi metodi.

Il sezionamento o il disossamento delle carni che hanno subito un esame trichinoscopico con risultato negativo e che sono destinate verso l'Italia devono essere effettuati in locali o, in mancanza di questi, in tempi diversi da quelli in cui sono sezionate o disossate le carni aventi diversa destinazione, salvo il caso in cui queste ultime siano anche esse sottoposte ad un esame trichinoscopico praticato secondo gli stessi metodi.

Art. 16.

Gli articoli 13, 14 e 15 del presente decreto non si applicano:

a) alle carni fresche importate per usi diversi dal consumo umano;

b) alle carni fresche destinate ad esposizioni, a studi particolari o ad analisi e che, quando l'esposizione è terminata o gli studi particolari o l'analisi sono stati effettuati, eccettuate quelle utilizzate al momento dell'analisi, sono spedite al Paese di origine o distrutte.

Da parte delle competenti autorità sanitarie saranno adottate tutte le misure necessarie per assicurare che tali carni non vengano destinate al consumo umano né ad usi diversi da quelli per i quali sono state introdotte nel territorio nazionale;

c) alle carni fresche provenienti da Paesi terzi compresi nell'elenco di cui all'art. 3, destinate esclusivamente alle organizzazioni internazionali indicate dal Ministero della sanità con riserva di approvazione, secondo la procedura dell'art. 29 della direttiva n. 72/462/CEE.

Dette carni dovranno essere inoltrate dal confine direttamente e senza rottura di carico sotto vincolo doganale a destinazione e utilizzate esclusivamente dai componenti le predette organizzazioni.

Art. 17.

Per essere ammesse all'importazione le carni fresche devono essere accompagnate da un certificato di polizia veterinaria e da un certificato di sanità rilasciati da un veterinario ufficiale del Paese terzo esportatore.

Detti certificati devono:

a) essere redatti in italiano se le carni fresche sono destinate alla importazione in Italia e in italiano e nella lingua ufficiale dello Stato membdro destinatario se le carni sono introdotte in Italia per essere spedite ad un altro Stato membro;

b) essere in esemplare originale;

c) essere composti da un solo foglio;

d) essere rilasciati per un solo destinatario;

e) accompagnare le carni fresche fino a destino.

Il certificato di polizia veterinaria deve attestare che le carni fresche rispondono ai requisiti zoosanitari previsti dal presente decreto e alle condizioni zoosanitarie previste all'art. 11.

Detto certificato deve essere conforme ad un modello stabilito dal Ministro della sanità in conformità a quanto previsto dal paragrafo 2 dell'art. 22 della direttiva n. 72/462/CEE, con la procedura dell'art. 29 della direttiva stessa.

Il certificato di sanità deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto, al modello di cui all'allegato *C* e deve essere rilasciato il giorno del carico delle carni fresche per la spedizione verso l'Italia.

Art. 18.

Indipendentemente dal regime doganale sotto il quale sono dichiarate (importazione definitiva, importazione temporanea, deposito allo Stato estero, etc.) le carni fresche provenienti da un Paese terzo, ivi comprese quelle destinate ad un altro Stato membro, devono essere sottoposte, al loro arrivo nel territorio nazionale, presso gli uffici veterinari di confine, porto, aeroporto o dogana interna abilitati con decreto del Ministro della sanità al traffico internazionale di carni fresche, ad un controllo di polizia veterinaria da parte di un veterinario ufficiale.

Nel caso si tratti di carni fresche destinate ad essere importate in Italia, esse devono altresì essere sottoposte ad un controllo sanitario.

Gli importatori o i loro mandatari devono comunicare, con un anticipo di almeno due giorni feriali, all'ufficio veterinario di confine, porto, aeroporto o di dogana interna presso il quale le carni saranno presentate, la data di arrivo, la quantità e la natura delle carni ed il momento a partire dal quale può essere effettuato il controllo.

Il controllo di polizia veterinaria è effettuato per accertare se le carni fresche rispondono alle condizioni di cui al precedente art. 11 e al terzo comma dell'art. 17.

Il controllo sanitario deve essere effettuato a sondaggio per ogni partita di carni fresche.

Le modalità dei controlli di cui ai precedenti quarto e quinto comma, e 3, segnatamente per quanto riguarda l'applicazione delle disposizioni dell'art. 20 e, più particolarmente, i metodi di analisi, la frequenza e le modalità di prelievo dei campioni, sono stabilite dal Ministero della sanità in conformità a quanto previsto dal paragrafo 3 dell'art. 24 della direttiva n. 72/462/CEE.

Il controllo sanitario ha lo scopo di verificare:

a) il certificato di sanità, la conformità delle carni fresche alle indicazioni di tale certificato, la bollatura;

b) lo stato di conservazione, l'eventuale insudiciamento e la presenza di germi patogeni;

c) la presenza delle sostanze di cui all'art. 20;

d) l'applicazione dell'art. 20;

e) se la macellazione e il sezionamento sono stati effettuati in stabilimenti a tal uopo riconosciuti;

f) le condizioni di trasporto.

Art. 19.

Le carni fresche provenienti da un Paese terzo, destinate ad essere importate in Italia, che siano trovate rispondenti alle norme del presente decreto al controllo di polizia veterinaria e al controllo sanitario sono avviate a destinazione.

I veterinari di confine, oltre al rilascio del modello 9 previsto dal vigente regolamento di polizia veterinaria, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320, appongono il proprio visto sul certificato di polizia veterinaria e sul certificato sanitario con l'indicazione del risultato dei controlli.

Qualora una partita di carni fresche debba essere suddivisa per diverse destinazioni, il veterinario di confine rilascia per ogni destinazione un certificato di polizia veterinaria ed un certificato sanitario conforme ai modelli originali.

Le carni fresche destinate ad un altro Stato membro che hanno subito con esito favorevole il controllo di polizia veterinaria di cui all'art. 18 devono essere inoltrate verso il Paese destinatario sotto controllo doganale e senza rottura di carico, scortate, oltre dal certificato di polizia veterinaria e dal certificato sanitario di cui all'art. 17 debitamente vistati, da un certificato conforme al modello di cui all'allegato *D*, rilasciato in originale dal veterinario di confine il giorno del carico e redatto almeno nella lingua del Paese destinatario.

Art. 20.

Sono escluse dall'importazione in Italia le carni fresche:

a) provenienti da verri e suini criptorchidi;

b) contenenti residui di sostanze ad azione estrogena o tireostatica, di antibiotici, antimonio, arsenico, pesticidi o di altre sostanze nocive o che potrebbero rendere il consumo delle carni pericoloso o nocivo per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza ammessi.

Tali limiti sono fissati dal Ministro della sanità, con propri decreti, tenuto conto delle decisioni della commissione della Comunità economica europea adottate in applicazione dell'art. 20 della direttiva n. 72/462/CEE e con la procedura di cui all'art. 20 della stessa direttiva;

c) carni fresche trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, nonché carni fresche provenienti da animali ai quali sono stati somministrati «tenderizers» o altri prodotti che possono alterare la composizione o i caratteri organolettici;

d) carni fresche alle quali sono state aggiunte sostanze diverse da quelle previste all'art. 13, comma secondo, per la bollatura sanitaria;

e) carni fresche provenienti da animali nei quali sia stata constatata una qualsiasi forma di tubercolosi o in cui sia accertata la tubercolosi in seguito ad una reazione positiva alla tubercolina;

f) carni fresche provenienti da animali nei quali sia stata constatata dopo la macellazione una qualsiasi forma di tubercolosi o la presenza di uno o più cisticerchi vivi o morti, oppure, qualora si tratti di animali della specie suina, la presenza di trichine;

g) carni fresche provenienti da animali macellati troppo giovani;

h) parti di carcassa o frattaglie che presentano lesioni traumatiche sopravvenute poco prima della macellazione, malformazioni o alterazioni di cui all'art. 13, comma primo, lettera *e*);

i) sangue;

j) carni fresche tritate o trattate in modo analogo;

k) frammenti della muscolatura dei tessuti adiposi ed altri, risultanti dal sezionamento e dal disossamento della carne o aderenti agli ossi, nonché frammenti della muscolatura e di altri tessuti della testa, salvo la lingua.

Art. 21.

I veterinari di confine vietano l'introduzione nel territorio nazionale delle carni fresche in provenienza da un Paese terzo qualora dai controlli previsti all'art. 18 risulti che:

a) le carni non sono atte al consumo umano;

b) le condizioni previste dal presente decreto e dai suoi allegati non sono soddisfatte;

c) i certificati di cui all'art. 17 non sono conformi.

Ove non si oppongano motivi di ordine sanitario, le carni di cui al precedente comma devono essere respinte; se il respingimento è impossibile, esse devono essere distrutte.

In deroga a tale disposizione e su richiesta dell'importatore o del suo mandatario il Ministro della sanità può:

a) autorizzare l'utilizzazione di dette carni per scopi diversi dal consumo umano purché non costituiscano un pericolo per l'uomo e gli animali e purché esse provengano da un Paese compreso nell'elenco di cui all'art. 3 e la cui importazione non sia vietata a norma dell'art. 25;

b) autorizzare il mantenimento sotto controllo di dette carni in attesa della regolarizzazione del certificato sanitario.

Art. 22.

Tutte le spese relative all'attuazione dei controlli di laboratorio effettuati a integrazione del controllo sanitario delle carni fresche sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario.

Il Ministro della sanità con proprio decreto stabilisce le tariffe per gli esami di laboratorio.

Parimenti sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario le spese relative al magazzinaggio e alla distruzione delle carni fresche non ammesse all'importazione, senza indennizzo da parte dello Stato.

Art. 23.

Il transito attraverso il territorio nazionale di carni fresche in provenienza da un Paese terzo e destinato ad un altro Paese è consentito, a condizione che:

a) l'interessato fornisca la prova che il primo Paese terzo verso il quale sono avviate le carni dopo il transito sul territorio della Comunità economica europea, si impegni a non respingere o rispedire in alcun caso verso quest'ultima le carni di cui autorizza l'importazione o il transito;

b) il trasporto sia stato preventivamente autorizzato dalle autorità competenti dello Stato membro sul territorio del quale è stato effettuato il controllo all'importazione nel caso in cui le carni fresche abbiano già transitato in un altro Stato membro;

c) il trasporto sia effettuato sotto controllo doganale, in veicoli o contenitori sigillati, senza rottura di carico durante il percorso dalla frontiera di entrata alla frontiera di uscita; le sole manipolazioni autorizzate nel corso di tale trasporto sono quelle effettuate al punto di entrata nella Comunità o di uscita da essa, per il trasbordo diretto da una nave o da un'aeronave su qualsiasi altro mezzo di trasporto o viceversa.

Eventuali spese relative all'applicazione del presente articolo sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro mandatario, senza indennizzo da parte dello Stato.

Art. 24.

I posti di confine, porto, aeroporto e di dogana interna per l'importazione degli animali delle specie bovina e suina devono disporre, in particolare, degli impianti necessari all'esecuzione del controllo sanitario di cui al primo comma dell'art. 6, alla disinfezione ed alla eliminazione dei residui di foraggio e di lettiera nonché di deiezioni.

I posti di confine, porto, aeroporto e di dogana interna per l'importazione delle carni fresche devono disporre almeno di:

a) locali d'ispezione di dimensioni sufficienti a consentire il normale svolgimento di controlli;
b) locali sufficienti di refrigerazione e di congelamento;
c) un locale sufficiente di scongelamento;
d) di un laboratorio.

Conformemente a quanto previsto dal paragrafo 1 dell'art. 27 della direttiva n. 72/462/CEE, il Ministro della sanità stabilisce con proprio decreto i posti di frontiera di cui ai precedenti commi.

La responsabilità dei controlli è assunta da un veterinario ufficiale. Egli può farsi assistere, nell'esercizio dei compiti puramente tecnici, da ausiliari specialmente formati a tale scopo.

Con decreto del Ministro della sanità sono stabilite le modalità di tale assistenza.

Conformemente a quanto previsto dal paragrafo 5 dell'art. 27 della direttiva n. 72/462/CEE, il Ministero della sanità assiste gli esperti comunitari nel corso dei controlli tecnici per accertare che gli impianti dei posti veterinari di frontiera rispondano ai requisiti di cui al presente articolo e che i controlli sanitari siano effettuati in conformità del presente decreto.

Art. 25.

Fatte salve le disposizioni dell'art. 8, qualora una malattia contagiosa degli animali, suscettibile di compromettere lo stato sanitario del patrimonio zootecnico nazionale, si manifesti o si propaghi in un Paese terzo o qualora lo giustifichi un altro motivo di polizia veterinaria, il Ministro della sanità può vietare, con propria ordinanza, l'importazione degli animali della specie bovina e suina in provenienza diretta o indiretta tramite un altro Stato membro, dal Paese terzo interessato o da una parte del territorio di quest'ultimo.

Fatte salve le disposizioni dell'art. 10, quualora una malattia contagiosa degli animali, suscettibile di essere trasmessa dalle carni fresche e di compromettere la salute pubblica e lo stato sanitario del patrimonio zootecnico nazionale, si manifesti o si propaghi in un Paese terzo o qualora lo giustifichi un altro motivo di polizia veterinaria, il Ministro della sanità può vietare, con propria ordinanza, l'importazione di tali carni in provenienza diretta, o indiretta tramite un altro Stato membro, dal Paese terzo interessato o da una parte del territorio di quest'ultimo.

Inoltre, nel caso in cui siano accertate deficienze nel vaccino antiaftoso utilizzato da un Paese terzo contro i tipi di virus aftosi AOC, il Ministro della sanità dispone il divieto di introduzione nel territorio nazionale degli animali delle specie bovina e suina dal Paese terzo interessato.

I provvedimenti adottati in applicazione dei precedenti commi come pure la loro revoca, sono comunicati immediatamente dal Ministero della sanità alla commissione della Comunità economica europea con l'indicazione dei motivi.

Il Ministro della sanità modifica, con propria ordinanza, i suddetti provvedimenti per assicurarne il coordinamento con quelli adottati da altri Stati membri oppure per revocarli, in conformità di quanto disposto dagli articoli 9 e 28 della direttiva n. 72/462/CEE.

Art. 26.

Con propri decreti ed ordinanze il Ministro della sanità applica le disposizioni adottate con le procedure comunitarie di cui agli articoli 29 e 30 della direttiva n. 72/462/CEE del 12 dicembre 1972 per l'attuazione della direttiva stessa.

Art. 27.

Salvo che il fatto costituisca reato, i contravventori alle disposizioni del presente decreto son assoggettati alla sanzione amministrativa pecuniaria da lire cinquecentomila a cinque milioni.

Per l'accertamento e l'irrogazione delle sanzioni si applica la disciplina dettata dalla legge 24 novembre 1981, n. 689.

Art. 28.

È abrogata ogni disposizione contraria o incompatibile con le norme del presente decreto.

Art. 29.

Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 10 settembre 1982

PERTINI

SPADOLINI — ABIS — COLOMBO — ANDREATTA — ALTISSIMO — DARIDA

Visto, *il Guardasigilli:* DARIDA
Registrato alla Corte dei conti, addì 22 novembre 1982
Atti di Governo, registro n. 44, foglio n. 3

ALLEGATO *A*

CAPITOLO I

ALLEVAMENTI BOVINI INDENNI DA TUBERCOLOSI

È considerato ufficialmente indenne da tubercolosi un allevamento bovino nel quale:

a) tutti i bovini sono esenti da manifestazioni cliniche di tubercolosi;

b) tutti i bovini di età superiore a 6 settimane hanno avuto una reazione negativa ad almeno due intradermotubercolinizzazioni ufficialmente praticate, che hanno luogo la prima sei mesi dopo la fine delle operazioni di risanamento dell'allevamento, la seconda sei mesi dopo la prima, e le successive ad un anno di intervallo. Quando, in un paese terzo nel quale tutti i bovini sono soggetti alle misure ufficiali di lotta contro la tubercolosi, la percentuale degli allevamenti bovini infettati da tubercolosi non è superiore ad 1 in occasione di due controlli succedentisi ad intervallo di un anno, tale intervallo può essere portato a due anni. Quando la percentuale degli allevamenti bovini infettati non è superiore a 0,2 in occasione di due controlli succedentisi ad intervallo di due anni, l'intervallo tra le tubercolinizzazioni può essere portato a tre anni;

c) non è stato introdotto alcun bovino senza attestato di un veterinario ufficiale in cui si certifichi che detto animale proviene da un allevamento bovino ufficialmente indenne da tubercolosi, e, se è di età superiore a 6 settimane, ha avuto una reazione negativa ad una intradermotubercolinizzazione ufficialmente praticata.

i) Tuttavia, l'intradermotubercolinizzazione non è richiesta in un paese terzo in cui la percentuale di aziende che comprendono bovini e infettate da tubercolosi è inferiore allo 0,2 e se risulta da un attestato del veterinario ufficiale che l'animale:
1. è debitamente identificato;
2. proviene da un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi di tale paese terzo;
3. in occasione del trasporto non è entrato in contatto con bovini non provenienti da allevamenti bovini ufficialmente indenni da tubercolosi.

ii) L'attestato previsto al punto i) può non essere richiesto in un paese terzo in cui, da almeno 4 anni:
— almeno il 99,80% degli allevamenti bovini è ufficialmente riconosciuto indenne da tubercolosi e in cui
— gli allevamenti non ufficialmente indenni si trovano sotto controllo ufficiale, ed è vietato il trasferimento di bovini da tali allevamenti salvo che gli stessi siano portati direttamente al macello sotto controllo ufficiale.

CAPITOLO II

ANIMALI DELLA SPECIE SUINA E ALLEVAMENTI BOVINI E SUINI INDENNI DA BRUCELLOSI

A. Allevamenti bovini

1. È da considerare ufficialmente indenne da brucellosi un allevamento bovino in cui:

a) non vi sono animali della specie bovina vaccinati contro la brucellosi, salvo che non si tratti di femmine che siano state vaccinate da almeno tre anni:

b) tutti i bovini sono immuni da manifestazioni cliniche di brucellosi da almeno 6 mesi;

c) tutti i bovini di età superiore a 12 mesi:

i) hanno presentato, in occasione di due sieroagglutinazioni praticate ufficialmente ad intervalli di 3 mesi almeno e di 12 mesi al massimo un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro; la prima sieroagglutinazione può essere sostituita da tre prove dell'anello (ring-test) effettuate a 3 mesi d'intervallo, a condizione tuttavia che la seconda sieroagglutinazione sia effettuata almeno sei settimane dopo la terza prova dell'anello;

ii) sono controllati annualmente per determinare l'assenza di brucellosi con tre prove dell'anello effettuate a intervalli di almeno 3 mesi, o due prove dell'anello a intervalli di almeno 3 mesi ed una sieroagglutinazione effettuata almeno sei settimane dopo la seconda prova dell'anello. Quando non sono possibili prove dell'anello, si procederà annualmente a due sieroagglutinazioni con intervallo non inferiore a tre mesi e non superiore a sei mesi. Quando, in un paese terzo in cui tutti gli animali della specie bovina sono sottoposti alle operazioni ufficiali di lotta contre la brucellosi, la percentuale degli allevamenti bovini infetti non è superiore a 1, basterà procedere annualmente a due prove dell'anello con un intervallo di almeno 3 mesi. Queste prove dovranno essere sostituite, se non sono attuabili, da una sieroagglutinazione;

d) non è stato introdotto alcun bovino senza un attestato di un veterinario ufficiale che certifichi che detto animale proviene da un allevamento bovino ufficialmente indenne da brucellosi, e, se è di età superiore a 12 mesi, che ha presentato un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro alla sieroagglutinazione praticata ufficialmente:

i) tuttavia la sieroagglutinazione può non essere richiesta nel paese terzo in cui la percentuale di allevamenti bovini infettati da brucellosi non è, da almeno 2 anni, superiore a 0,2 e se risulta dall'attestato del veterinario ufficiale che l'animale:

1. è debitamente identificato,
2. proviene da un allevamento bovino di tale paese terzo ufficialmente indenne da brucellosi,
3. in occasione del suo trasporto non è entrato in contatto con bovini non provenienti da allevamenti bovini ufficialmente indenni;

ii) l'attestato prèvisto al punto i) può non essere richiesto nel paese terzo in cui, da 4 anni almeno:

— il 99,80% almeno degli allevamenti bovini è riconosciuto ufficialmente indenne da brucellosi e in cui

— gli allevamenti che non sono ufficialmente indenni si trovano sotto controllo ufficiale, ed è vietato il trasferimento dei bovini da tali allevamenti, salvo che gli stessi siano portati direttamente al macello sotto controllo ufficiale.

2. Un allevamento bovino è considerato indenne da brucellosi quando:

a) non comprende maschi vaccinati contro la brucellosi;

b) tutte o una parte delle femmine sono state vaccinate entro l'età di 6 mesi al massimo col vaccino vivo Buck 19 o con altri vaccini autorizzati;

c) tutti i bovini rispondono alle condizioni di cui al punto 1, lettere b) e c), restando inteso che i bovini di età inferiore a 30 mesi possono presentare un un tasso brucellare uguale o superiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro, ma inferiore a 80 u.i. agglutinanti per millilitro, purché alla reazione di fissazione del complemento presentino:

— un tasso inferiore a 30 unità CEE, se si tratta di femmine vaccinate da meno di 12 mesi,

— un tasso inferiore a 20 unità CEE in tutti gli altri casi;

d) non è stato introdotto nessun bovino senza un attestato del veterinario ufficiale con cui si certifichi che l'animale risponde alle condizioni previste al numero 1, lettera d), oppure che esso proviene da un allevamento riconosciuto indenne da brucellosi e, in questo caso, se è di età superiore a 12 mesi, ha presentato nei 30 giorni precedenti l'introduzione nell'allevamento un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro e una reazione negativa di fissazione del complemento alle prove ufficialmente praticate.

Tuttavia, un bovino vaccinato di età inferiore a 30 mesi può presentare un tasso brucellare uguale o superiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro, ma inferiore a 80 u.i. agglutinanti per millilitro, purché alla reazione di fissazione del complemento presenti:

— un tasso inferiore a 30 unità CEE, se si tratta di una femmina vaccinata da meno di 12 mesi,

— un tasso inferiore a 20 unità CEE dopo il dodicesimo mese successivo alla vaccinazione.

B. Suini e allevamenti suini

1. È considerato indenne da brucellosi un suino che:

a) non presenta manifestazioni cliniche di tale malattia;

b) se è di peso superiore a 25 chilogrammi, presenta all'esame sierologico ufficialmente praticato:

i) un tasso brucellare inferiore a 30 u.i. agglutinanti per millilitro alla sieroagglutinazione;

ii) una reazione negativa alla fissazione del complemento praticata simultaneamente.

2. È considerato indenne da brucellosi un allevamento suino in cui:

a) tutti i suini sono esenti da manifestazioni cliniche della malattia da almeno un anno:

b) i bovini che si trovano contemporaneamente nell'azienda appartengono ad un allevamento ufficialmente indenne o a un allevamento indenne da brucellosi.

ALLEGATO *B*

CAPITOLO I

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI MACELLI

1. I macelli devono in particolare avere:

a) stalle di sosta sufficientemente ampie per il ricovero degli animali o, se la situazione climatica lo permette, recinti di attesa; tali recinti devono almeno essere costruiti su terreno solido e impermeabile ed essere attrezzati per la disinfezione, l'abbeveramento e l'alimentazione degli animali, nonché di canali di scolo atti all'evacuazione dei liquidi mediante chiusini a sifone muniti di griglia;

b) locali per la macellazione di dimensioni tali da consentire il normale svolgimento delle operazioni relative; quando in un locale adibito alla macellazione si effettua sia la macellazione dei suini, sia quella di animali delle altre specie, deve essere previsto un apposito reparto per la macellazione dei suini; tuttavia tale apposito reparto non è indispensabile se la macellazione dei suini e quella degli altri animali hanno luogo in momenti diversi, ma in tal caso le operazioni di scottatura, di depilazione, di raschiatura e di bruciatura devono essere effettuate in reparti speciali nettamente separati dalla catena di macellazione da uno spazio libero di almeno 5 metri o da un tramezzo alto almeno 3 metri;

c) un locale per lo svuotamento e la pulitura degli stomachi e degli intestini;

d) locali per la lavorazione delle budella e delle trippe se tali lavori vengono effettuati nel macello;

e) locali per il deposito del sego, e rispettivamente, delle pelli, delle corna e degli zoccoli e delle setole suine, qualora tali cascami non siano portati via dal macello il giorno stesso della macellazione;

f) locali che possano essere chiusi a chiave o, se la situazione climatica lo permette, dei recinti riservati al ricovero degli animali malati o sospetti; locali che possano essere chiusi a chiave riservati alla macellazione di detti animali, al deposito delle carni trattenute in osservazione e a quello delle carni sequestrate;

I locali o i recinti riservati al ricovero degli animali malati o sospetti, nonché i locali riservati alla macellazione di detti animali non sono obbligatori negli stabilimenti in cui la regolamentazione del paese terzo vieta la macellazione di detti animali;

g) locali frigoriferi di capacità adeguata;

h) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario; un locale provvisto di apparecchiature per l'esame trichinoscopico, sempre che detto esame sia obbligatorio;

i) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

j) impianti che consentono in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione veterinaria prescritte nel presente decreto;

k) un dispositivo che permetta di controllare ogni entrata ed ogni uscita dal macello;

l) una separazione adeguata tra il reparto sudicio e quello pulito per proteggere quest'ultimo da ogni contaminazione e in particolare dagli odori e dalla polvere;

m) nei reparti di cui alle lettere b), c), d), e), f), g) e i):

— pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dall'aria;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 3 metri o fino al soffitto, ad angoli e spigoli arrotondati;

n) un'aerazione sufficiente ed una buona evacuazione dei vapori nei locali adibiti alla lavorazione delle carni;

o) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori;

p) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso d'acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Può essere inoltre autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. In tal caso, le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle dell'acqua potabile e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni fresche;

q) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;

r) un impianto di evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

s) nei locali adibiti alla lavorazione, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi da lavoro; questi dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono potere essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi da lavoro, l'acqua non deve avere una temperatura inferiore ad 82 °C;

t) un dispositivo tale da permettere che le operazioni successive allo stordimento vengano effettuate per quanto possibile sull'animale sospeso; se lo scuoiamento viene effettuato su supporti metallici, questi devono essere di materiale inalterabile e situati ad una altezza sufficiente perché la carcassa non tocchi il suolo;

u) una rete di guidovie aeree per l'ulteriore manipolazione delle carni fresche;

v) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.;

w) attrezzi e utensili di lavoro, e in particolare recipienti per la raccolta delle trippe, di materiale inalterabile e facilmente lavabile e disinfettabile;

x) una concimaia;

y) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli. Tale reparto e tali mezzi non sono necessari se esistono disposizioni che rendano obbligatoria la pulizia e la disinfezione dei veicoli da parte dei centri pubblici i quali, se si tratta di autoveicoli stradali, devono trovarsi nelle vicinanze del macello.

CAPITOLO II

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI DI SEZIONAMENTO

2. I laboratori di sezionamento devono in particolare avere:

a) un locale frigorifero di capacità adeguata per la conservazione delle carni fresche;

b) un locale per le operazioni di sezionamento e di disossamento e per le operazioni di condizionamento di cui al numero 46;

c) un locale adibito alle operazioni d'imballaggio di cui al numero 45 e alla spedizione delle carni fresche;

d) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario;

e) un locale provvisto di adeguate apparecchiature per l'esame trichinoscopico, sempre che tale esame venga effettuato nello stabilimento;

f) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone, queste ultime situate in modo che non immettano direttamente nei locali di lavoro; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine;

g) recipienti speciali a perfetta tenuta, di materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni e i cascami provenienti dal sezionamento e non destinati al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni e cascami possano essere collocati se la loro quantità lo rende necessario o se non vengono rimossi o distrutti al termine di ogni giornata di lavoro;

h) nei locali di cui alle lettere a) e b):

— pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dall'aria;

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno due metri, ad angoli e spigoli arrotondati;

i) nei locali di cui alle lettere a) e b), un sistema di raffreddamento che permetta di mantenere costantemente le carni ad una temperatura interna che non potrà superare 7 °C;

j) un termometro o un teletermometro di registrazione nel laboratorio di sezionamento;

k) impianti che consentano in qualsiasi momento l'efficace svolgimento delle operazioni di ispezione e di controllo veterinario prescritto dal presente decreto;

l) dispositivi che assicurino un'aerazione adeguata dei locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche;

m) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche, un'illuminazione naturale e artificiale che non alteri i colori;

n) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione e in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Può essere inoltre autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso di acqua non potabile per il raffreddamento delle macchine frigorifere. In tal caso le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle dell'acqua potabile e non debbono attraversare i locali di lavoro o di deposito delle carni fresche;

o) un impianto che possa fornire acqua potabile calda in quantità sufficiente;

p) un impianto di evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche;

q) nei locali adibiti alla lavorazione delle carni fresche, dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro; tali dispositivi debbono trovarsi il più vicino possibile ai posti di lavoro; i rubinetti non debbono poter essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti d'acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi di lavoro, l'acqua non deve avere una temperatura inferiore ad 82 °C;

r) un'attrezzatura rispondente alle norme igieniche per la manutenzione delle carni fresche ed il deposito dei recipienti usati per tali carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo;

s) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.;

t) attrezzi ed utensili, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe in materiale alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili. L'utilizzazione del legno è vietata.

CAPITOLO III

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI DEPOSITI FRIGORIFERI SITUATI FUORI DEI MACELLI E LABORATORI DI SEZIONAMENTO

3. I depositi frigoriferi situati fuori dei macelli e laboratori di sezionamento devono avere almeno:

a) locali frigoriferi sufficientemente vasti, facili da pulire e da disinfettare, nei quali la carne possa essere immagazzinata in modo da rispettare le temperature previste al numero 48.

Tali locali non devono essere collegati in alcun modo con locali nei quali sono depositate derrate diverse dalle carni fresche.

I dispositivi di refrigerazione installati sul soffitto devono essere provvisti di un sistema di raccolta dell'acqua ben isolato e direttamente collegato al sistema di evacuazione delle acque di rifiuto dello stabilimento.

I dispositivi di refrigerazione installati sul pavimento devono essere collocati in canali concavi e dotati di un sistema indipendente di evacuazione dell'acqua, o collegato direttamente al sistema di evacuazione dell'acqua dello stabilimento.

b) locali particolari, che possano essere chiusi a chiave, nei quali sono immagazzinate le carni depositate o sequestrate;

c) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario;

d) un reparto e mezzi adeguati per la pulizia e la disinfezione dei veicoli. Tale reparto e tali mezzi non sono necessari se esistono disposizioni che rendano obbligatorie la pulizia e la disinfezione dei veicoli da parte dei centri pubblici i quali, se si tratta di autoveicoli stradali, devono trovarsi nelle vicinanze dello stabilimento;

e) nei locali di cui alle lettere a) e b):

— pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; l'incanalamento dell'acqua verso chiusini a sifone muniti di griglia deve effettuarsi al riparo dall'aria,

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 3 metri o fino al soffitto, ad angoli e spigol arrotondati,

— porte in materiali inalterabili e, se sono di legno, ricoperte da entrambi i lati di un rivestimento o strati di vernice. I pannelli di tali porte devono essere resistenti ai colpi e costruiti in modo da non trasmettere alle carni fresche alcuna sostanza nociva e non devono avere alcuna giuntura,

— i pavimenti, le pareti, i soffitti nonché le condutture isolati mediante materiali imputrescibili, impermeabili e che non emanino odori,

f) l'attrezzatura necessaria per ottenere e mantenere le temperature previste al numero 48,

g) nei locali frigoriferi, installazioni resistenti alla corrosione che permettano di evitare che la carne fresca entri in contatto con il pavimento e le pareti durante il trasporto o il deposito,

h) un impianto che fornisca acqua esclusivamente potabile sotto pressione ed in quantità sufficiente; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Può essere inoltre autorizzato, a titolo eccezionale, l'uso d'acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. In tal caso, le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle dell'acqua potabile e non debbono attraversare i locali in cui si trovano le carni fresche,

i) un impianto di evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme igieniche,

j) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili quali insetti, roditori, ecc.,

k) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale che non alteri i colori,

l) un'aerazione sufficiente,

m) dispositivi adeguati per la pulizia e la disinfezione delle mani e degli attrezzi di lavoro, che debbono trovarsi il più vicino possibile ai locali di deposito. I rubinetti non debbono poter essere azionati a mano. Tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare una sola volta; per la pulizia degli attrezzi di lavoro l'acqua non deve avere una temperatura inferiore a 82 °C,

n) spogliatoi, lavabi, docce e latrine a sciacquone; i lavabi devono essere forniti di acqua corrente calda e fredda, di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle mani, nonché di asciugamani da usare una sola volta; lavabi devono essere collocati in prossimità delle latrine,

o) un termometro o un teletermometro di registrazione in ciascun locale di deposito.

CAPITOLO IV

IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE NEGLI STABILIMENTI

4. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:

 a) in particolare il personale deve indossare abiti da lavoro, copricapo e, quando necessario, coprinuca, puliti. Il personale addetto alla macellazione degli animali e alla lavorazione o manipolazione delle carni deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltreché ad ogni ripresa di lavoro. Le persone che abbiano maneggiato animali malati o carni infette devono lavarsi immediatamente ed accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle; è vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito.

 b) nessun animale deve essere ammesso negli stabilimenti, ad eccezione, per i macelli, degli animali destinati al macello e, nell'ambito del recinto di detti macelli, degli animali necessari al funzionamento di questi ultimi. Deve essere assicurata la distruzione sistematica dei roditori, degli insetti e di ogni altro parassita.

 c) Il materiale e gli strumenti per la lavorazione o il deposito delle carni devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché alla fine della stessa e prima di essere riutilizzati ogniqualvolta siano stati insudiciati o contaminati in particolare da germi patogeni.

5. I locali e le attrezzature non devono essere adibiti ad altri usi che non siano quelli della lavorazione delle carni. Gli utensili per il sezionamento delle carni non devono servire ad altro scopo.

6. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.

7. L'uso di detersivi, disinfettanti e antiparassitari deve essere tale da non pregiudicare la sanità delle carni fresche.

8. L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi; a titolo eccezionale è tuttavia autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi. Inoltre, può essere autorizzato l'uso dell'acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le condutture dell'acqua non potabile debbono essere ben differenziate da quelle utilizzate per l'acqua potabile e non debbono attraversare i locali di lavoro e di deposito delle carni.

9. È vietato spargere segatura o altro materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni.

10. Il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi insudiciamento delle carni.

 Le schegge d'ossa e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano vengono raccolte man mano nei recipienti di cui al numero 2, lettera g).

11. Al momento della macellazione, del sezionamento, della lavorazione e delle altre manipolazioni delle carni fresche deve essere vietata la presenza di persone che possano contaminare le carni stesse, e in particolare delle persone:

 a) affette o sospette di essere affette da tifo addominale, epatite virale, paratifo A e B, enterite infettiva (salmonellosi), dissenteria, epatite infettiva, scarlattina, o portatrici degli agenti delle suddette malattie;

 b) affette o sospette di essere affette da tubercolosi contagiosa;

 c) affette o sospette di essere affette da una malattia contagiosa della pelle;

 d) che esercitano contemporaneamente un'attività che esponga le carni ad inquinamenti;

 e) che portano medicazioni alle mani, eccettuate quelle impermeabili che proteggono una ferita non purulenta.

12. Qualsiasi persona occupata nella lavorazione delle carni deve essere provvista di un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Tale certificato medico deve essere rinnovato ogni anno ed ogni qualvolta il veterinario ufficiale lo richieda; inoltre esso deve essere costantemente tenuto a disposizione di quest'ultimo.

CAPITOLO V

VISITA SANITARIA ANTE MORTEM

13. Gli animali devono essere sottoposti alla visita ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello. La visita deve essere ripetuta immediatamente prima della macellazione se gli animali sostano nel macello più di 24 ore.

14. Il veterinario ufficiale deve procedere alla visita ante mortem a regola d'arte e in condizioni di illuminazione adeguate.

15. La visita deve permettere di accertare:

  a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

  b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali;

  c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione.

16. Non possono esser macellati, ai fini dell'importazione di carni fresche nella Comunità, gli animali:

  a) le cui condizioni rientrino nei casi elencati al numero 15 lettere a) e b);

  b) che non siano stati lasciati riposare per un periodo di tempo sufficiente; tale periodo non può essere inferiore a 24 ore per gli animali affaticati o agitati;

  c) nei quali sia costatata una forma qualsiasi di tubercolosi o che siano riconosciuti tubercolosi in seguito a reazione positiva ad una prova tubercolinica.

CAPITOLO VI

IGIENE DELLA MACELLAZIONE E DEL SEZIONAMENTO

17. Gli animali da macello introdotti nei locali per la macellazione devono essere immediatamente abbattuti.

18. Il dissanguamento deve essere completo. Il sangue destinato al consumo umano deve essere raccolto in recipienti perfettamente puliti. Non può essere agitato a mano, ma soltanto con strumenti rispondenti alle esigenze igieniche.

19. Salvo per i suini, è obbligatorio lo scuoiamento immediato e completo. I suini, se non vengono scuoiati, devono essere immediatamente privati delle setole.

20. L'eviscerazione deve essere effettuata immediatamente e terminata al più tardi mezz'ora dopo il dissanguamento. Polmone, cuore, fegato, milza e linfonodi mediastinici con i relativi tessuti circostanti possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche. Quando gli organi vengono asportati, devono essere muniti di un numero o di altro mezzo di identificazione che consenta di riconoscere la loro appartenenza alle carcassa; ciò vale anche per la testa, la lingua, il tubo digerente ed ogni altra parte dell'animale necessaria per l'ispezione. Le parti menzionate devono rimanere in prossimità della carcassa fino al termine della ispezione. In tutte le specie, i reni devono restare aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche, ma essere liberati dal tessuto adiposo che li circonda.

21. È vietata l'insufflazione delle carni fresche e l'uso di panni per la loro ripulitura. Tuttavia, può essere autorizzata l'insufflazione di un organo se essa è imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato non deve essere ammesso all'esportazione verso la Comunità.

22. Le carcasse dei solipedi, dei suini di più di quattro settimane e dei bovini di più di tre devono essere presentate all'ispezione tagliate in mezzene con taglio longitudinale della colonna vertebrale. Ai suini e ai solipedi deve essere divisa a metà longitudinalmente la testa. Per esigenze ispettive, il veterinario ufficiale può richiedere la divisione longitudinale della carcassa di qualsiasi animale.

23. È vietato procedere, prima della fine dell'ispezione, alla suddivisione della carcassa e all'asportazione o al trattamento di qualsiasi parte dell'animale macellato.

24. Le carni fresche trattenute in osservazione o sequestrate, gli stomachi, gli intestini, le pelli, le corna, le unghie e le setole dei suini devono essere posti appena possibile in appositi locali.

CAPITOLO VII

ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM

25. Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione.

26. L'ispezione post mortem deve comprendere:

a) l'esame visivo dell'animale macellato;

b) l'esame per palpazione di taluni organi, in particolare del polmone, del fegato, della milza, dell'utero della mammella e della lingua;

c) le incisioni di organi e di linfonodi.

Se all'esame visivo o alla palpazione di determinati organi l'animale presenta lesioni tali da contaminare le carcasse, le attrezzature, il personale o i locali di lavoro, sugli organi suddetti non deve essere operata nessuna incisione nei locali di macellazione;

d) la ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;

e) se del caso, analisi di laboratorio orientate in particolare sulla ricerca delle sostanze enumerate all'articolo 20, lettere b), c) e d).

27. Il veterinario ufficiale deve esaminare particolarmente:

a) il colore del sangue, la sua coagulabilità e l'eventuale presenza di corpi estranei;

b) la testa, la gola, i linfonodi retrofaringei, sottomascellari e parotidei (Lnn. retropharingiales, mandibulares e parotidei), nonché le amigdale, isolando la lingua in modo da consentire un'accurata esplorazione della cavità boccale e retroboccale. Le amigdale devono essere esportate dopo l'ispezione;

c) il polmone, la trachea, l'esofago e i linfonodi bronchiali e mediastinici (Lnn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale. Il polmone deve essere inciso nel suo terzo inferiore perpendicolarmente al suo asse maggiore;

d) il pericardio e il cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il setto interventricolare;

e) il diaframma;

f) il fegato, la cistifellea e i dotti biliari nonché i linfonodi periportali (Lnn. portales);

g) il tubo gastroenterico, il mesenterio e i linfonodi gastrici e meseraici (Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici, craniales et caudales);

h) la milza;

i) i reni e i linfonodi renali (Lnn. renales), la vescica;

j) la pleura e il peritoneo;

k) gli organi genitali; nella vacca l'utero è inciso longitudinalmente;

l) la mammella e i relativi linfonodi (Lnn. supramammarii); nella vacca, le mammelle sono aperte con una lunga e profonda incisione, sino ai seni galattofori (sinus lactiferus);

m) la regione ombelicale e le articolazioni dei giovani animali; in caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte.

I linfonodi summenzionati devono essere sistematicamente isolati e incisi longitudinalmente in sezioni sottili il più possibile.

In caso di dubbio devono essere incisi nelle stesse condizioni anche i linfonodi cervicali superficiali, il prescapolare (Lnn. cervicales superficiales), gli ascellari propri, gli ascellari secondari o ascellari della prima costa (Lnn. axillares proprii et primae costae), i soprasternali (Lnn. sternales craniales), i cervicali profondi (Lnn. cervicales profundi), i costo-cervicali (Lnn. costocervicales), i popliltei (Lnn. poplitei), i precrurali (Lnn. subiliaci), gli ischiatici (Lnn. ischaitici), gli iliaci e lomboartici (Lnn. iliaci et lumbales).

Negli ovini e nei caprini, l'apertura del cuore e l'incisione dei linfonodi della testa devono essere praticate soltanto in casi dubbi.

28. Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

A. La ricerca della eventuale presenza di cisticerchi:

a) nei bovini di età superiore a sei settimane, in corrispondenza:
— della lingua, la cui muscolatura dev'essere incisa longitudinalmente sulla faccia inferiore senza eccessivo danneggiamento dell'organo;
— dell'esofago, che deve essere staccato dalla trachea;
— del cuore che, oltre all'incisione di cui al numero 27, lettera d), dev'essere inciso in due punti opposti, dalle orechiette fino alla punta;
— dei masseteri esterni ed interni, che devono essere tagliati parallelamente al mascellare inferiore in due sezioni, partendo dal margine sottomascellare inferiore fino all'inserzione muscolare superiore;
— del diaframma, la cui parte muscolare dev'essere liberata dalla sierosa;
— delle superfici muscolari della carcassa direttamente visibili;

b) nei suini, in corrispondenza delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, della parete addominale o degli psoas liberati dal tessuto adiposo, dei pilastri del diaframma, dei muscoli imtercostali, del cuore, della lingua e della laringe.

B. La ricerca della distomatosi nei bovini, negli ovini e nei caprini, mediante incisioni sulla superficie viscerale del fegato, praticate in modo da interessare i dotti biliari e mediante un'incisione profonda della base del lobulo di Spigelio.

C. La ricerca della morva nei solipedi, mediante esame accurato delle mucose della trachea, della laringe, delle cavità nasali, dei seni e delle relative ramificazioni, previa spaccatura mediana della testa ed ablazione del setto nasale.

CAPITOLO VIII

NORME RELATIVE ALLE CARNI FRESCHE DESTINATE AL SEZIONAMENTO

9. Ogni ulteriore sezionamento oltre al sezionamento in mezzene o in quarti, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei laboratori di sezionamento.

30. Il responsabile del laboratorio o il suo rappresentante è tenuto ad agevolare l'operazione di contròllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta utile e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature neccessarie; in particolare, deve essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni fresche introdotte nel proprio laboratorio.

31. Le carni fresche che non rispondono alle condizioni di cui alla presente direttiva possono trovarsi nei laboratori di sezionamento riconosciuti soltanto a condizione di essere depositate in locali speciali; esse devono essere sezionate in luoghi o in momenti diversi dalle carni fresche che rispondono a dette condizioni. Il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento ai depositi frigoriferi e a tutti i locali adibiti al lavoro per garantire la scrupolosa osservanza delle disposizioni di cui sopra.

32. Le carni fresche destinate al sezionamento devono essere depositate, subito dopo l'introduzione nel laboratorio di sezionamento e fino al momento della loro utilizzazione, nel locale di cui al numero 2, lettera a); in tale locale le carcasse e le loro parti devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o pari a + 7 °C.

33. Le carni fresche devono essere introdotte nei locali di cui al numero 2, lettera b), secondo le necessità. Appena effettuati il sezionamento e l'imballaggio previsti esse devono essere trasportate nei locali frigoriferi di cui al numero 2, lettera a).

34. Durante il sezionamento la temperatura del locale non deve essere superiore a + 10 °C.

35. Durante i lavori di sezionamento, disossamento e imballaggio previsto ai numeri 45 e 46, la carne fresca deve essere mantenuta ad una temperatura interna inferiore o pari a + 7 °C. Al momento del sezionamento, il pH della carne fresca non deve essere superiore a 6,1; questo esame deve essere fatto sul muscolo gran dorsale, all'altezza della tredicesima costola.

36. E vietata l'insufflazione delle carni fresche e l'uso di panni per la loro ripulitura.

    Tuttavia, può essere autorizzata l'insufflazione di un organo se è imposta da un rito religioso, ma l'organo insufflato non deve essere ammesso all'esportazione verso la Comunità.

CAPITOLO IX

CONTROLLO SANITARIO DELLE CARNI FRESCHE SEZIONATE

37. I laboratori di sezionamento delle carni sono soggetti ad un controllo effettuato da un veterinario ufficiale. Quest'ultimo deve essere avvisato in tempo utile, prima che sia iniziato il sezionamento delle carni fresche destinate all'importazione nella Comunità.

38. Il controllo del veterinario ufficiale comprende almeno i seguenti compiti:

    — controllo del registro d'entrata delle carni fresche e d'uscita delle carni fresche sezionate;

    — ispezione sanitaria delle carni fresche presenti nel laboratorio e destinate all'importazione nella Comunità;

    — ispezione sanitaria delle carni fresche destinate all'importazione nella Comunità prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dal laboratorio;

    — compilazione e rilascio dei documenti comprovant il controllo delle carni fresche sezionate di cui a numero 44 e all'articolo 22;

    — controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili di cui al capitolo IV, nonché dell'igiene del personale;

    — esecuzione di tutti i prelievi necessari per effettuare esami di laboratorio aventi per fine di rivelare, per esempio, la presenza di germi nocivi, di additivi o di altre sostanze chimiche non autorizzate. I risultati degli esami sono riportati in un registro;

    — qualsiasi altro controllo ritenuto necessario o utile per l'osservanza delle prescrizioni comunitarie in materia.

CAPITOLO X

BOLLATURA SANITARIA

39. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce;

a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

b) le etichette di cui al numero 44, purché su di esse sia stato già stampato il bollo di cui al presente capitolo. Tali etichette saranno consegnate al personale ausiliario al momento dell'applicazione e in numero corrispondente alle necessità.

40. Il bollo sanitario deve essere un timbro di forma ovale, di 6,5 cm di larghezza e 4,5 cm di altezza. Sul timbro devono figurare le seguenti indicazioni, in caratteri perfettamente leggibili:

— nella parte superiore, il nome del paese terzo speditore in lettere maiuscole o, se del caso, la sigla ammessa per tale paese dalla convenzione internazionale sull'immatricolazione dei veicoli a motore;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del macello.

I caratteri devono avere un'altezza di 0,8 cm per le lettere e di 1 cm per le cifre.

Il bollo può recare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni fresche.

41. Le carcasse sono bollate a inchiostro o a fuoco mediante un bollo conforme alle prescrizioni del numero 40:

— quelle di peso superiore a 60 kg devono essere contrassegnate con bolli su ciascuna mezzena, almeno nelle regioni seguenti: faccia esterna della coscia, lombata, groppa, costato, spalla e regione dorsale della pleura;

— le altre devono recare almeno quattro bolli e precisamente su ciascuna spalla e sulla faccia esterna di ciascuna coscia.

42. I fegati sono bollati con marchio a fuoco, conforme alle prescrizioni del numero 40.

Testa, lingua, cuore e polmoni sono bollati con marchio a inchiostro o a fuoco, conforme alle prescrizioni del numero 40.

Tuttavia, per i bovini di meno di tre mesi, i suini, gli ovini e caprini, la bollatura della lingua e del cuore non è obbligatoria.

43. Le parti, ad eccezione del sego, della sugna, della coda, delle orecchie e dei piedi ricavate nei laboratori di sezionamento delle carcasse regolarmente bollate, devono, se prive di bollo, essere contrassegnate a inchiostro o a fuoco con un bollo rispondente alle prescrizioni del numero 40 che rechi, invece del numero di riconoscimento veterinario del macello, quello del laboratorio di sezionamento.

I pezzi di lardo e di pancetta la cui cotenna sia stata tolta possono essere raggruppati in partite di non più di cinque pezzi; ogni partita o pezzo, se si tratta di pezzi isolati, devono essere sigillati sotto controllo ufficiale e muniti di un'etichetta conforme alle prescrizioni del numero 44.

La bollatura può essere effettuata anche con un bollo metallico di forma ovale. Il bollo metallico, da fissare su ogni pezzo, deve essere tale da non poter essere riutilizzato e deve essere di materiale resistente conforme a tutti i requisiti dell'igiene. Sul bollo metallico devono figurare, in caratteri perfettamente leggibili, le indicazioni seguenti:

— nella parte superiore, in maiuscolo, la sigla del paese terzo speditore, quale è ammessa dalla convenzione internazionale sull'immatricolazione dei veicoli a motore;

— al centro, il numero di riconoscimento veterinario del laboratorio di sezionamento.

I caratteri a stampa devono avere un'altezza di 0,2 cm sia per le lettere che per le cifre.

Il bollo metallico può recare un'indicazione che permetta di identificare il veterinario che ha proceduto al controllo sanitario delle carni.

44. Gli imballaggi devono essere muniti di un'etichetta ben visibile sulla quale figuri un marchio ben leggibile, replica di uno dei bolli di cui ai numeri 40 e 43. L'etichetta deve essere fissata in modo da lacerarsi al momento dell'apertura dell'imballaggio. L'etichetta reca inoltre un numero di serie.

CAPITOLO XI

IMBALLAGGIO DELLE CARNI FRESCHE SEZIONATE

45. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono rispondere a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

— tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni fresche;

— tali da non trasmettere alle carni fresche sostanze nocive per la salute umana;

— sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni fresche durante il trasporto e le manipolazioni.

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni fresche, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile puliziai e se sono stati preventivamente puliti e disinfettati.

46. Quando le carni fresche sezionate o le frattaglie sono confezionate in involucro diretto (ad esemplio fogli di plastica), quest'operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera rispondente alle norme d'igiene.

Salvo i pezzi di lardo e di pancetta, le carni fresche sezionate devono comunque essere munite di un involucro di protezione, a meno che non vengano trasportate appese.

Questi involucri devono essere trasparenti, incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al numero 45, lettera a); non possono essere riutilizzati per avvolgere carni fresche.

47. Gli imballaggi e involucri di cui ai numeri 45 e 46 possono contenere soltanto carni fresche sezionate appartenenti ad una stessa specie animale.

CAPITOLO XII

DEPOSITO

48. Le carni fresche destinate all'importazione nella Comunità devono essere sottoposte a refrigerazione subito dopo l'ispezione post mortem e mantenute costantemente ad una temperatura interna inferiore o pari a + 7 °C per le carcasse e loro parti e + 3 °C per le frattaglie.

CAPITOLO XIII

TRASPORTO

49. Le carni fresche possono essere trasportate soltanto in mezzi di trasporto costruiti e attrezzati in modo che per tutta la durata del trasporto le temperatura di cui al punto 48 siano assicurate e che l'identità delle carni fresche sia mantenuta.

50. I mezzi di trasporto di dette carni devono corrispondere alle seguenti esigenze:

a) le loro pareti interne e tutte le altre parti che possono venire a contatto con le carni devono essere in materiali resistenti alla corrosione e tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni fresche né renderle nocive alla salute dell'uomo; dette pareti devono essere lisce, di facile pulizia e disinfezione;

b) devono essere provvisti di dispositivi atti ad assicurare la protezione delle carni contro insetti e polvere e costruiti in modo tale da impedire ogni fuoriuscita di liquidi;

c) per il trasporto di carcasse, mezzene o quarti di carne nonché delle carni fresche sezionate non imballate, essi devono essere muniti di dispositivi di sospensione in materiali resistenti alla corrosione, fissati ad altezza tale che le carni fresche non tocchino il pavimento; tale disposizione non si applica alle carni congelate e provviste di imballaggio igienico.

51. I mezzi di trasporto delle carni fresche non possono in alcun caso essere adibiti al trasporto di animali vivi o di prodotti che possano alterare o contaminare le carn fresche.

52. Nessun altro prodotto può essere trasportato con le carni fresche in uno stesso mezzo di trasporto. Inoltre, le trippe possono essere trasportate soltanto se sbiancate, le teste e le zampe soltanto se scuoiate o scottate e depilate.

53. Le carni fresche non possono essere trasportate in mezzi di trasporto che non siano puliti e che non siano stati disinfettati.

54. Le carcasse, le mezzene e i quarti, eccetto la carne congelata e imballata in condizioni che corrispondano alle esigenze dell'igiene, devono essere sempre trasportati appesi; le altre parti e le frattaglie devono essere trasportate appese o collocate su supporti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione. Tali supporti, imballaggi e recipienti devono corrispondere alle esigenze dell'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, alle disposizioni del presente decreto. I visceri devono sempre essere trasportati in imballaggi resistenti ed impermeabili ai liquidi ed alle sostanze grasse. I recipienti e i supporti non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

55. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi prima della spedizione che i mezzi di trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alla prescrizioni d'igiene stabilite nel presente capitolo.

ALLEGATO *C*

MODELLO

CERTIFICATO DI SANITÀ

relativo a carni fresche (1) destinate a.............................
(Stato membro della CEE)

N.........................(2)

Paese speditore ....

Ministero

Rif. .... (facoltativo).

I. Identificazione delle carni:

Carni di ....
(Specie animale)

Natura dei pezzi ....

Natura dell'imballaggio ....

Numero dei pezzi o degli imballaggi ....

Peso netto ....

II. Provenienza delle carni:

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) macello(i) riconosciuto(i) ....

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario del(i) laboratorio(i) di sezionamento riconosciuto(i)

III. Destinazione delle carni:

Le carni sono spedite da ....
(luogo di spedizione)

a ....
(paese e luogo di destinazione)

col seguente mezzo di trasporto (3) ....

Nome e indirizzo dello speditore ....

Nome e indirizzo del destinatario ....

(1) Carni fresche: a norma della direttiva relativa a problemi sanitari e di polizia sanitaria per l'importazione di animal della specie bovina e suina e di carni fresche in provenienza dai paesi terzi, sono considerate tali tutte le parti, adatte al consumo umano, di animali domestici delle specie bovina, suina, ovina, caprina, nonché dei solipedi, che non abbiano subito alcun trattamento tale da assicurare la loro conservazione; sono tuttavia considerate fresche le carni trattate per mezzo del freddo.
(2) Facoltativo.
(3) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare il numero di immatricolazione e per gli aerei il numero del volo.

IV. Attestato di sanità:

il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica:

a) — che le carni sopraindicate [1],

— che l'etichetta apposta sugli imballaggi delle carni sopraindicate [1],

reca(no) [1] i bolli comprovanti che le carni provengono esclusivamente da animali macellati in macelli riconosciuti per l'esportazione verso il paese destinatario;

b) che queste carni sono state riconosciute adatte al consumo umano in seguito ad ispezione veterinaria effettuata conformemente alle disposizioni richieste dal paese destinatario;

c) che esse sono state sezionate in un laboratorio di sezionamento riconosciuto [1];

d) che sono state — non sono state — sottoposte ad esame trichinoscopico [1];

e) che i mezzi di trasporto e le condizioni di carico delle carni oggetto della spedizione corrispondono alle prescrizioni d'igiene previste per la spedizione verso il paese destinatario.

Fatto a ...., il ....

....
(Firma del veterinario ufficiale)

---

[1] Cancellare la menzione inutile.

ALLEGATO *D*

Certificato di controllo d'importazione valido per le carni fresche importate in provenienza dai paesi terzi

Stato membro in cui è stato effettuato il controllo all'importazione

Posto di controllo

Natura delle carni ....

Condizionamento

Numero di carcasse

Numero di mezzene

Numero di quarti o di cartoni

Peso netto

Paese terzo d'origine

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che le carni oggetto del presente certificato sono state controllate al momento del loro inoltro.

Veterinario ufficiale

....
(Luogo e data)

ALLEGATO *E*

CAPITOLO I

METODI DI RICERCA DELLE TRICHINE

I. ESAME TRICHINOSCOPICO

a) **Attrezzatura**

Trichinoscopio a lampada incandescente con possibilità d'ingrandimento a 50 e 80-100 volte.

Vetri compressori composti da due lastre di vetro che possono essere compresse l'una sull'altra, una delle quali è divisa in zone uguali; forbici curve, pinzetta, un coltello per tagliare i campioni, piccoli contenitori numerati per il deposito dei campioni, un contagocce, un bicchierino contenente acido acetico e uno contenente potassa caustica per chiarificare eventuali calcificazioni o ammollire la carne disseccata.

b) **Prelievo dei campioni**

Quando la carcassa è intera, si prelevi un campione della dimensione minima di una nocciola da entrambi i pilastri del diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e quella tendinea. Quando vi è un solo pilastro di diaframma, si deve prelevare un campione di dimensione doppia. Qualora manchino i due pilastri di diaframma, devono essere prelevati due campioni aventi circa la dimensione di una nocciola nella parte del diaframma vicino alle coste o allo sterno o dai muscoli linguali o dal massetere oppure dai muscoli addominali.

Per le carni in pezzi: da ciascun pezzo tre campioni di muscoli scheletrici, contenenti poco grasso, se possibile della dimensione di una nocciola, e prelevati a dei punti diversi, per quanto possibile presso alle ossa o ai tendini.

c) **Procedura**

Da ciascuno dei campioni di cui sopra, l'analista deve tagliare, nel caso di carcasse in cui esistono i due pilastri di diaframma, sette, quindi complessivamente 14, e se esiste un solo pilastro di diaframma, 14 pezzettini della dimensione di un chicco d'avena da diverse parti, possibilmente nella zona intermedia tra muscolo e tendine, e comprimerli tra le lastre del vetro compressore in modo che si possano leggere chiaramente, attraverso i preparati, i consueti caratteri di stampa. Se la carne dei pezzi da esaminare è secca e vecchia, i preparati devono essere immersi, prima della compressione, per 10-20 minuti in una lisciva di potassa caustica diluita con il volume doppio di acqua.

Se, per il prelievo dei campioni, devono essere utilizzati nelle carcasse la parte del diaframma vicino alle coste o allo sterno, i muscoli linguali o il massetere oppure i muscoli addominali, da ciascun campione si devono tagliare 14, e cioè complessivamente 28 pezzettini aventi la dimensione di un chicco d'avena.

Da ciascuno dei campioni prelevati dalle carni in pezzi, il controllore delle trichine deve sezionare 4 pezzettini della dimensione di un chicco d'avena, cioè complessivamente 12 pezzettini.

L'esame trichinoscopico deve svolgersi in modo che ciascun preparato si possa esaminare lentamente e accuratamente. Se, nel corso dell'analisi al trichinoscopio, si rilevano posti sopetti la cui natura non può essere accertata, pure con il massimo ingrandimento del trichinoscopio, bisogna procedere ad un esame al microscopio.

L'esame al microscopio deve essere effettuato in modo che ciascun preparato possa essere esaminato lentamente e accuratamente con un ingrandimento di 30-40 volte.

In caso di dubbio, l'esame va proseguito con altri campioni e preparati, se necessario, con ingrandimenti più forti, finché si ottiene lo schiarimento. Per l'esame trichinoscopico occorrono almeno tre minuti.

Nell'utilizzazione dei campioni sostitutivi prelevati dalla parte del diaframma vicina alle coste o allo sterno, dai muscoli linguali o dal massetere oppure dai muscoli addominali, l'esame trichinoscopico deve durare almeno sei minuti.

Il tempo minimo fissato per l'esame non comprende il tempo necessario per il prelievo dei campioni e l'approntamento dei preparati.

L'analista non potrà esaminare al trichinoscopio generalmente più di 840 pezzettini al giorno, eccezionalmente può arrivare a 1 050.

II. METODO DELLA DIGESTIONE ARTIFICIALE

a) **Attrezzatura e materiale**

— Coltello per il prelievo dei campioni

— Piccoli recipienti chiudibili numerati per la conservazione dei campioni, se del caso sino alla ripetizione dell'esame

— Stufa

— Imbuto di vetro da 2-3 litri con sostegno e tubo di gomma di raccordo, pinze per staccare il tubo di raccordo

— Setaccio di plastica (diametro circa 18 cm, ampiezza delle maglie circa 1 mm)

— Garza

— Tubo a punta saldata

— Vaschetta

— Tritacarne

— Stereomicroscopio

— Il liquido di digestione ha la seguente composizione:

10 g di pepsina (1 200 E/g), 5 ml di HCl (almeno 37 %), riempire con acqua corrente a 1 l.

b) **Prelievo dei campioni**

1. Per le carcasse intere, prelevare un campione di almeno 20 g da un pilastro di diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea; qualora non esistano pilastri di diaframma, prelevare un campione della stessa dimensione dalla parte di diaframma vicina alle coste o allo sterno o dalla lingua o dal massetere oppure dai muscoli addominali.

2. Per le carni in pezzi: prelevare un campione d'almeno 20 g dai muscoli scheletrici, contenente poco grasso e per quanto possibile vicino alle ossa o ai tendini.

c) **Metodo**

Per l'esame di un campione collettivo prelevato da dieci suini, da ciascun singolo campione (20 g) viene preso un campione di 10 g. I rimanenti 10 g sono conservati per un eventuale esame isolato.

Dieci campioni di 10 g ciascuno vengono riuniti per un esame collettivo, tritati in un tritacarne (diametro dei fori del disco pari a 2 mm) e messi, senza premere, nel setaccio munito di una garza. Il setaccio è sospeso in un imbuto collegato con un tubo di gomma a punta saldata; l'imbuto è riempito con il liquido di digestione fino alla copertura completa del materiale di analisi. Il rapporto materiale di esame/liquido di digestione deve essere di circa 1 : 20-1 : 30.

Dopo un'incubazione di 18-20 ore alla temperatura di 37-39 °C, il tubo aguzzo viene staccato. Eliminare con cura il liquido a galla che si trova nel tubo e raccogliere in una capsula il sedimento che è accuratamente risciacquato. Individuare le trichine con uno steriomicroscopio con ingrandimento di 20-40 volte.

In caso di esito positivo o incerto dell'esame di un campione collettivo, si devono analizzare uno alla volta i corrispondenti singoli campioni rimasti, con l'aggiunta di altri 20 g prelevati su ciascun suino, o, nel caso in cui si tratta di carni in pezzi, con l'aggiunta di altri 20 g prelevati su ciascuno dei pezzi, conformemente al capoverso b) sopracitato.

III. METODO DELLA DIGESTIONE ARTIFICIALE SU UN INSIEME DI PRELIEVI

a) **Attrezzatura e reattivi**

— Coltello e pinzette per il prelievo dei campioni

— Tritacarne con fori del diametro di 2-3 mm

— Matraccio «Erlenmeyer» da 3 000 ml, con tappo di gomma od ovatta

— 1 imbuto separatore conico della capacità di 2 000 ml

— 1 supporto ordinario con base ad A, della lunghezza di circa 28 cm e barra di 80 cm

— 1 anello del diametro di circa 10-11 cm, da fissare al supporto

— 1 morsa a testa piana (23 × 40 mm), da fissare al supporto mediante doppio attacco

— 1 setaccio «Endecott» n. 80 (ampiezza della maglia: 177), con diametro esterno di 11 cm, munito di reticella in ottone o in acciaio inossidabile

— 1 imbuto in plastica di diametro interno non inferiore a 12 cm

— 1 microscopio ordinario da sezionamento (ingrandimento 40 volte), dotato di relativa lampada, oppure microscopio binoculare ordinario (ingrandimento 40 volte

— 1 trichinoscopio con tavola orizzontale per il compressore

— Per l'uso del trichinoscopio: 1 vaschetta per il conteggio delle larve, della stessa forma esterna del compressore, del volume di circa 60-65 cm^3.

La vaschetta può essere costruita come segue:

è formata da una lastra di vetro della lunghezza di 23 cm e di spessore uguale a quello di una singola lastra in un comune compressore. La larghezza, tuttavia, e leggermente inferiore, ossia di 4,5 cm, per poter fissare una lastra di vetro spessa 2 mm, alta 1,8 cm e lunga 17,5 cm sui due lati lunghi della lastra di fondo.

La vaschetta viene chiusa alle estremità applicando direttamente alla lastra di fondo due lastre di vetro lunghe 5 cm, alte 1 cm e spesse 2 mm. L'altezza della vaschetta, misurata dall'interno, sarà quindi di circa 1 cm.

Le lastre sono incollate l'una all'altra con colla ordinaria da vetro. Circa 2,8 cm della lastra di fondo sono stati lasciati liberi alle due estremità a scopo protettivo e per meglio maneggiare la vaschetta una volta riempita.

Il volume complessivo della vaschetta è di circa 60-65 cm^3.

— Per l'uso del microscopio sono necessarie alcune scatole di Petri del diametro di 9 cm.

— 1 marcatore rapido usato per segnare sul fondo delle scatole di Petri le zone di 1 cm^2 da esaminare

— Alcuni recipienti da 10 litri, da usare nel trattamento con la formalina dell'apparato e per il restante succo digestivo nei casi di reperto positivo

— Acido cloridrico concentrato (37 %)

— 30 000 unità Merck per un grammo di pepsina in polvere, o pepsina con titolo noto, di altra ditta.

— 1 o 2 vassoi per raccogliere 100 campioni di carne, da circa 2 g ciascuno.

b) **Prelievo dei campioni**

1. Per le carcasse interne, prelevare un campione di circa 2 g da un pilastro di diaframma nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea; qualora non esistano pilastri di diaframma, prelevare un campione della stessa dimensione dalla parte di diaframma vicina alle coste o allo sterno o dalla lingua o dal massetere oppure dai muscoli addominali.

2. Per le carni in pezzi: prelevare un campione di circa 2 g dai muscoli scheletrici, contenente poco grasso e per quanto possibile vicino alle ossa o ai tendini.

c) **Metodo**

Si asporta circa 1 g da ciascuno dei 100 campioni prelevati dai suini. Il campione collettivo è tritato nel tritacarne.

La carne tritata viene introdotta nel matraccio «Erlenmeyer» da 3 l, unitamente a 7 g di pepsina,, circa 2 litri di acqua corrente, a temperatura tra i 37 ed i 40 °C circa, nonché 25 ml di acido cloridrico concentrato. Si agita la miscela per dissolvere la pepsina.

Il pH soluzione sarà di circa 1,5-2.

— Per la digestione, il matraccio «Erlenmeyer» è posto in incubazione a 37 °C per circa 4 ore. Il matraccio viene agitato regolarmente durante l'incubazione, ossia una o due volte all'ora.
— La soluzione digerita è filtrata attraverso il setaccio in un imbuto conico separatore da 2 litri, indi lasciato in riposo sul supporto per almeno un'ora.
— Si spillano circa 45 cm^3 della soluzione dall'imbuto, distribuendoli poi uniformemente, in ragione di 15 ml per scatola, in tre scatole di Petri il cui fondo è suddiviso in quadri di 1 cm di lato.
— Ogni scatola di Petri è accuratamente esaminata al microscopio (ingrandimento 40 volte circa), per vedere se sono presenti larve di trichine.
— Se è fatto uso di vaschette di conteggio delle larve, i 45 cm^3 vengono distribuiti in due di tali vaschette e quindi esaminati al trichinoscopio.
— Nel deposito, le larve si presentano come organismi arrotolati, simili a molle di orologio. Esse sono facilmente individuabili e spesso, quando l'acqua è tiepida, svolgono e riavvolgono la loro «spirale».

Qualora si formi un sedimento non sufficientemente trasparente, si procede ad una chiarificazione mediante lavaggio. Il campione finale di 45 ml viene versato in una provetta a fondo tondo e lasciato depositare per 15 minuti. Il liquido supernatante viene quindi aspirato con cautela e il sedimento messo in sospensione in circa 45 ml di acqua di rubinetto.

Dopo altri 15 minuti di sedimentazione, il supernatante viene nuovamente aspirato con cautela e il sedimento viene fatto defluire prudentemente con circa 20 ml di acqua di rubinetto in una scatola di Petri e quindi esaminato.

In caso di esito positivo o incerto dell'esame di un campione collettivo, si devono analizzare uno alla volta i corrispondenti singoli campioni rimasti, con l'aggiunta di altri 20 g prelevati su ciascun suino, o, nel caso in cui si tratta di carni in pezzi, con l'aggiunta di altri 20 g prelevati su ciascuno dei pezzi, conformemente al capoverso b).

CAPITOLO II

REQUISITI IMPOSTI AI LABORATORI PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

1. I laboratori per la ricerca delle trichine devono trovarsi nella vicinanza immediata dei locali di macellazione dei suini e disporre almeno di:

a) un locale adeguatamente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, destinato al confezionamento dei preparati, con pareti lisce rivestite o verniciate fino all'altezza di 2 m con materiale lavabile e chiaro. Si dovrà predisporre un locale di preparazione per ciascun metodo di esame utilizzato;

b) un locale di ricerca destinato alla trichinoscopia e alla microscopia adeguatamente attrezzato e che possa essere chiuso a chiave;

c) dispositivi che assicurino un'areazione adeguata e, se necessario, un impianto di climatizzazione che permetta di mantenere costantemente la temperatura ambiente sotto ai + 25 °C;

d) illuminazione naturale o artificiale sufficiente, che non alteri i colori; va evitata un'irradiazione solare intensa;

e) nel locale di preparazione, impianti sufficienti per la pulizia e la disinfezione delle mani;

f) dispositivi per l'oscuramento del locale in cui vengono effettuati gli esami;

g) se necessario, un impianto di refrigerazione per la conservazione dei campioni di carni;

h) un locale per la pulizia e la disinfezione degli strumenti d'esame (ad esempio, contenitori per il deposito dei campioni, vetri compressori, coltelli e forbici) con

— pavimenti in materiali impermeabili e imputrescibili, facili da pulire e disinfettare,

— pareti lisce, rivestite o verniciate con materiale lavabile e chiaro fino all'altezza di almeno 2 m;

i) spogliatoi, lavabi e locali di soggiorno nonché latrine a sciacquone;

j) lavabi alimentati con acqua corrente calda e fredda, potabile, e provvisti di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di asciugamani da utilizzare una sola volta;

k) recipienti a tenuta stagna, resistenti alla corrosione, muniti di coperchio a chiusura ermetica tale da impedire qualsiasi prelevamento non autorizzato del contenuto, destinati ad accogliere i resti di campioni;

l) impianti che forniscano in quantità sufficiente acqua potabile calda e fredda;

m) un dispositivo per l'evacuazione delle acque di scarico che risponda alle norme previste per il riconoscimento dei macelli;

n) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili (insetti, roditori, ecc.).

CAPITOLO III

DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE, AI LOCALI, ALLE ATTREZZATURE ED AGLI STRUMENTI DEI LABORATORI PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

2. È sempre richiesta la massima pulizia del personale addetto al laboratorio, dei locali, dell'attrezzatura e degli strumenti.

   a) In particolare, il personale deve indossare abiti da lavoro puliti e deve lavarsi le mani più volte nel corso di una giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro;

   b) nessun animale deve essere ammesso nei laboratori per la ricerca delle trichine;

   c) il materiale e gli strumenti di lavoro devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia; devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso di una giornata di lavoro, nonché alla fine della stessa.

3. L'utilizzazione dell'acqua potabile è d'obbligo per tutti gli usi.

4. Per quanto riguarda lo stato di salute del personale incaricato del prelievo dei campioni al fine d'esame, si applicano le disposizioni dell'allegato B, capitolo IV, n. 11 e n. 12, della direttiva 72/462/CEE.

5. I campioni di carni necessari per l'esame e prelevati subito dopo la macellazione devono essere sottoposti immediatamente all'esame nel laboratorio per la ricerca delle trichine del macello.

   È vietato effettuare esami all'esterno del macello nel quale gli animali sono stati macellati.

6. Per prevenire l'insorgere della stanchezza e le relative conseguenze, devono essere concesse al personale addetto al controllo brevi periodi di riposo.

CAPITOLO IV

DISPOSIZIONI CONCERNENTI I TRICHINOSCOPI

La concezione e il tipo dei trichinoscopi devono soddisfare ai seguenti requisiti minimi:

1. Semplicità d'impiego.

2. Alta luminosità:

   — deve essere possibile ottenere risultati sicuri del controllo anche in locali non completamente oscurati;

   — quale fonte luminosa si utilizzerà una lampada da proiezione di 100 W (12 v).

3. Ingrandimento sufficiente:

   — normale ingrandimento di lavoro: 50 volte;

   — ingrandimento da 80 a 100 volte per identificare oggetti non chiaramente identificati con l'ingrandimento normale.

4. Contrasto:

   — a qualsiasi ingrandimento si deve avere un'immagine chiara, precisa, a colori netti.

5. Meccanismo di commutazione:

   — quando si cambia il rapporto di ingrandimento, la compensazione della luminosità dello schermo deve avvenire automaticamente.

6. Aumento del contrasto:

   — il sistema di condensatori deve essere provvisto di un diaframma per la variazione del contrasto che consenta di esaminare accuratamente anche i campioni più difficili;

   — il diaframma deve essere di facile impiego (ad esempio, regolabile mediante levetta fissata sul quadro di comando del trichinoscopio).

7. Agevole messa a fuoco dell'obiettivo:

   — messa a fuoco rapida mediante anello zigrinato;

   — messa a fuoco di precisione mediante levetta.

8. Regolazione della tensione:

   — per ottenere la luminosità voluta nella situazione specifica.

9. Guida a senso unico del vetro compressore:

   — un dispositivo automatico di blocco deve assicurare il passaggio a senso unico del vetro compressore per evitare spostamenti accidentali.

10. Visibilità della superficie di proiezione.

11. Superficie di proiezione:

    — diametro minimo di 54 cm,

    — alto potere riflettente,

    — durevolezza,

    — smontabilità,

    — facilità di pulizia.

CAPITOLO V

BOLLATURA DELLE CARNI CHE HANNO SUBITO L'ESAME PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

1. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale. A tal fine egli detiene e custodisce:

   — gli strumenti per la bollatura che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento e per il tempo necessario per effettuare la bollatura stessa;

   — i bolli metallici di cui al numero 5. Questi bolli metallici sono consegnati al personale ausiliario al momento in cui sono utilizzati e in numero corrispondente alle necessità.

2. Il bollo deve essere un timbro di forma rotonda, di 2,5 cm di diametro. Sul timbro devono figurare le seguenti indicazioni, in caratteri perfettamente leggibili:

   — verso il centro, la lettera T maiuscola formata da due barre della lunghezza di 1 cm e della larghezza di 0,2 cm;

   — sotto la lettera T predetta, una delle sigle CEE, EEG, EWG, EØF o EEC. Le lettere devono avere un'altezza di 0,4 cm.

3. Le carcasse sono bollate con marchio a inchiostro o a fuoco sulla faccia interna della coscia, in conformità del paragrafo 2.

4. La testa è bollata con un marchio a inchiostro o a fuoco rispondente alle prescrizioni del paragrafo 2.

   I pezzi, esclusi quelli esenti da bollatura sanitaria ai sensi dell'allegato B, capitolo X, paragrafo 43, della direttiva 72/462/CEE, ottenuti nei laboratori di sezionamento da carcasse regolarmente bollate, sempreché non rechino alcuna stampigliatura, devono essere bollati prima dell'applicazione del bollo sanitario, in conformità del paragrafo 2. L'etichetta di cui al predetto paragrafo 43, secondo comma, deve rispondere ai requisiti del successivo paragrafo 6.

5. La bollatura può anche essere effettuata mediante bollo metallico di forma rotonda, non riutilizzabile, da fissare su ciascun pezzo o ciascuna carcassa; detto bollo deve essere di materiale resistente e pienamente conforme ai requisiti igienici.

   Sul bollo metallico devono figurare le seguenti indicazioni, in caratteri perfettamente leggibili:

   — verso il centro la lettera T maiuscola,

   — sotto la lettera T predetta, una delle sigle CEE, EEG, EWG, EØF o EEC.
   Le lettere devono avere un'altezza di 0,2 cm.

6. Sull'etichetta di cui all'allegato B, capitolo X, paragrafo 44, della direttiva di cui al punto 4 deve figurare, oltre al bollo sanitario, un bollo chiaramente leggibile identico a quello previsto al paragrafo 2.

CAPITOLO VI

TRATTAMENTO COL FREDDO

1. La carne portata in frigorifero allo stato congelato va conservata in queste condizioni.

2. L'attrezzatura tecnica e la sistemazione del locale refrigeratore debbono essere tali da garantire in tutti i punti del locale e in tutte le parti della carne la temperatura di cui al punto 6, che deve essere raggiunta nel più breve tempo possibile e mantenuta costantemente.

3. Gli imballaggi isolanti vanno eliminati prima della refrigerazione, tranne per la carne che al momento dell'introduzione nel locale frigorifero ha già raggiunto in tutte le sue parti la temperatura di cui al punto 6.

4. Le partite di carne vanno mantenute nel locale frigorifero, separate e sotto chiave.

5. Per ogni partita di carne vanno annotati il giorno e l'ora dell'introduzione nel locale frigorifero.

6. La temperatura nel locale frigorifero deve essere almeno di —25 °C, deve essere misurata termoelettricamente con apparecchi tarati e deve essere tenuta sotto registrazione costante. Essa non deve essere misurata direttamente nella corrente d'aria fredda. Gli apparecchi di misura vanno tenuti sotto chiave. I diagrammi devono riportare i numeri corrispondenti del registro delle ispezione effettuate all'atto dell'importazione, nonché il giorno e l'ora d'inizio e di fine della congelazione, e vanno conservati per un anno.

7. La carne avente diametro o spessore fino a 25 cm va refrigerata ininterrottamente per almeno 240 ore, le carne avente diametro o spessore tra 25 e 50 cm, per almeno 480 ore. La carne avente diametro o spessore superiore, non può essere sottoposta a questo procedimento di refrigerazione. La durata di refrigerazione viene calcolata a partire dal momento in cui il locale frigorifero raggiunge la temperatura di cui al punto 6.

ALLEGATO *F*

ELENCO DEI PAESI TERZI DAI QUALI È AMMESSA L'IMPORTAZIONE
DI ANIMALI DELLE SPECIE BOVINA E SUINA E DI CARNI FRESCHE

PAESE	Carni fresche				Animali vivi
	Bovini	Suini	Pecore	Cavalli ecc.	
Albania		×	×	×	
Argentina	×		×	×	×
Australia	×	×	×	×	×
Austria	×	×	×	×	×
Brasile	×		×	×	
Bulgaria	×	×	×	×	×
Canada	×	×	×	×	×
Cecoslovacchia	×	×	×	×	×
Cile	×		×	×	
Repubblica popolare di Cina		×		×	
Colombia	×			×	
Costarica	×			×	
Cuba	×			×	
El Salvador	×		×	×	
Finlandia	×	×	×	×	×
Grecia				×	
Guatemala	×			×	
Honduras	×			×	
Islanda	×	×	×	×	×
Israele				×	
Iugoslavia	×	×	×	×	×
Madagascar	×		×	×	
Malta	×	×		×	×
Marocco				×	
Messico	×			×	
Nicaragua	×			×	
Norvegia	×	×	×	×	×
Nuova Zelanda	×	×	×	×	×
Panama	×			×	
Paraguay	×		×	×	
Polonia	×	×	×	×	×
Portogallo				×	
Romania	×	×	×	×	×
Spagna	×		×	×	
Stati Uniti d'America	×	×	×	×	×
Sud Africa	×	×	×	×	
Svezia	×	×	×	×	×
Svizzera	×	×	×	×	×
Swaziland	×			×	
Turchia				×	
Ungheria	×	×	×	×	×
URSS	×	×	×	×	×
Uruguay	×		×	×	
RDT	×	×	×	×	×

ERNESTO LUPO, *direttore*
VINCENZO MARINELLI, *vice direttore*

DINO EGIDIO MARTINA, *redattore*
FRANCESCO NOCITA, *vice redattore*

(3651193/1) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.